Cuisine et Vins DE FRANCE

Novembre N°172
www.cuisineetvinsdefrance.com



Cuissons douces
Prenons le temps de mijoter viandes, poissons, légumes…

CHOCOLAT
3 recettes et 3 vins qui lui vont bien !

75 recettes qu'on aime en automne

Nouveau !
La recette d'ailleurs
LE STRUDEL

BANC D'ESSAI
Notre pâte feuilletée préférée

DÉGUSTATION
Crozes-Hermitage
16 rouges venus du Rhône

Tendance
LA CUISINE AU FOIN

Prêt à l'avance

12 RECETTES À CUISINER LA VEILLE POUR EN PROFITER AUTANT QUE VOS INVITÉS !
Terrine de poulet, crab cakes, gâteau au potiron, carpaccio de betterave, cannelés au café…

INDEX DES RECETTES
NOVEMBRE 2016

Nos entrées

Nos plats

Nos desserts

Divers



Photo de couverture : Laurent Rouvrais

Retrouvez notre recette de couverture p. 37


Photo : Pauline Tezier

Le froid qui arrive et les journées qui raccourcissent nous ramènent à la maison. C'est le moment de se réapproprier nos cuisines et de passer en mode cocooning. Un moyen comme un autre de mettre de la gaieté et de la gourmandise dans ce mois de novembre toujours un peu triste.

Chez *Cuisine et Vins de France,* on vous a préparé des recettes pour tous les goûts, toutes les occasions et pile dans la saison !

Parce que la cuisine, c'est le partage, invitez autour de plats prêts à l'avance qui vous permettront d'en profiter autant que les autres. Parce que la cuisine, c'est la tradition, mitonnez longuement des plats réconfortants à poser au milieu de la table pour s'en lécher les babines. Parce que la cuisine, c'est le savoir-faire, découvrez celui de Jean-Luc Rocha ou de Sébastien Bertin, deux grands chefs qui vous livrent leurs trucs et astuces. Parce que la cuisine, c'est l'évasion, partez à Londres découvrir les prouesses de nos Frenchies, dans les vignes de Moulin à Vent, ou encore en week-end dans le Perche. Parce que la cuisine, c'est la convivialité, découvrez notre nouvelle rubrique À chacun sa bouteille, où l'on vous propose 4 accords vins autour d'un plat.

Et parce qu'il n'existe pas de cuisine sans bons produits, inspirez-vous de notre marché pour aller faire le vôtre et régalez-vous ! À très vite…

Sophie Menut

PS : je vous donne rendez-vous le samedi matin sur France 3 Lorraine-Champagne-Ardenne dans l'émission "Ça roule en cuisine". Je pars sur les marchés avec un invité, à la recherche de bons produits à cuisiner dans mon food-truck.

SOMMAIRE

NOVEMBRE 2016 N° 172

22

39

54



ELLE A CONTRIBUÉ À CE NUMÉRO

Catherine Madani, photographe et styliste culinaire
Fille et petite-fille de restaurateurs de renom, Catherine Madani a commencé sa carrière comme styliste culinaire et auteure de livres de cuisine. Tout naturellement, elle a ensuite fait de sa passion pour la photographie, son métier. Cela fait de nombreuses années qu'elle collabore à CVF et à d'autres magazines de presse spécialisés en cuisine et en art de vivre.



70

SOMMAIRE

72

95

109

80

LES 3 RECETTES PRÉFÉRÉES DE LA RÉDACTION

Les crab cakes p. 54

Le rôti de bœuf à la moutarde p. 26

Le strudel aux pommes p. 16

Dans ce numéro, un encart ***Abonnement CVF*** *de 2 pages jeté dans le magazine, diffusion kiosques France métropolitaine hors divers, hors gratuits, hors abonnés (103 000 exemplaires).*



Tous les samedis et dimanches, dans l'émission *Je suis d'où je viens* à 13 h sur France Bleu, Faustine Bollaert évoque avec une personnalité son attachement à sa région d'origine ou de cœur.

À 13 h 10, Nathalie Helal, la chroniqueuse cuisine de l'émission, partage un petit moment gourmand avec l'invité(e). Au menu : un produit, une spécialité ou une recette régionale, des souvenirs ou pourquoi pas une madeleine de Proust…

Pour retrouver l'émission en replay ou en podcast, ***http://bit.ly/francebleu_jsdjv***

Sélection par Sophie Menut et Karine Valentin avec Carine Darmon



Étonnantes

Des confitures qui changent de nos traditionnelles compositions et qui vont booster nos petits déjeuners. Elles sont élaborées par des jeunes chefs fous de bons produits qui revisitent la tradition avec brio. *Mirabelle de Lorraine, Confiture Parisienne, 15 € le pot de 250 g.*



AFFUTÉS

150 ans de tradition et un savoir-faire unique ont permis de confectionner ces couteaux monocorps 100 % inox. Silhouette effilée pour trancher, éplucher, émincer, lever, ciseler, hacher, découper… sans se lasser. *Fuso Nitro +, Lion Sabatier, de 44 à 95 €.*

10 kg de chocolat par an sont consommés par chaque Français



Relookée

Élégante, passant du fourneau à la table, cette marmite avec ses formes généreuses accueillera soupes, plats mijotés, légumes braisés pour le plaisir des grandes tablées. *Marmite en céramique Flame tous feux, Émile Henry, 119 € (cont. 4 l).*



Chips de luxe

Aromatisées à la truffe mais peu ruineuses, contenant 70 % de matières grasses en moins que des chips classiques, elles ont tous les atouts pour que l'on craque. *TooGood saveur truffe, 2,19 € le paquet de 85 g. En grandes surfaces.*

Plus de 820 litres de vin sont produits dans le monde à chaque seconde

PARFUMS DU SUD

Sans conservateurs, 100 % naturelles, ces préparations à base d'huile d'olive ont le bon goût des herbes, fruits et aromates qui entrent dans leur composition. Elles se marieront à des poissons, des légumes… ou un gâteau au chocolat ! *Préparations culinaires à l'huile d'olive vierge extra, Château d'Estoublon, 14,90 € les 20 cl.*



Photo couteau : Marie-Pierre Morel / DR. - Autres photos DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



BONNE ACTION ET PLAISIR

Avec ces jolies boîtes désignées par le créateur Serge Bensimon, on croque avec gourmandise et on fait une bonne action. La marque reversera une partie des gains à l'association Toutes à l'école.
Bensimon Bleue, Delacre, 11,90 € la boîte de 1 kg. En grandes surfaces.

Spécial cocooning

Un thé qui fait aimer l'hiver et qui donne envie de se lover dans un fauteuil avec un bon bouquin. Les notes de mandarine confite se mêlent à celles du cacao sur une base de thé noir et enchantent les papilles. *Thé des délices, Palais des Thés, 17 € la boîte de 120 g (en édition limitée).*



Design et pratique

Thé en vrac ou en sachet sont à glisser dans cette astucieuse et jolie boule qui infuse, puis se pose à l'horizontale sans le moindre risque de taches. Elle passe aussi au lave-vaisselle.
Tea Ball, Glop Studio, 15,95 €.



20 €

C'est le prix moyen d'achat d'une bouteille de champagne en France



PARFUM PROVENCE

Les Niçois, c'est un resto à Paris qui décline ses recettes de famille fabriquées artisanalement en une formidable gamme d'épicerie et propose un assortiment à tartiner, à mélanger avec des pâtes, à marier à une salade ou tout simplement à déguster à la cuillère.
Les Niçois, à partir de 5,20 € le pot de 80 g.

Soleil toute l'année...

... avec ces pots de fleur de sel de Camargue aux herbes, tomates et ail. La bonne idée pour relever tous vos plats en une pincée. *Fleur de sel Le Saunier de Camargue, 2,99 € les 125 g. En grandes surfaces.*



Photos DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



The POWER of PISTACHIOS®
Bonne nouvelle: votre encas préféré, source de protéines, de fibres et d'importants nutriments*, plaît à votre coach sportif.
*Les pistaches américaines sont une source de protéines et de fibres, mais aussi de zinc, sélénium, cuivre, manganèse, riboflavine et vitamine E, six nutriments antioxydants qui participent à la protection des cellules contre le stress oxydatif.
Pour en savoir plus:
AmericanPistachios.fr
AMERICAN QUALITY PISTACHIOS®
California Grown
Retrouvez le logo American Pistachio Growers.
©2015-2016 American Pistachio Growers



SANS GLUTEN

Résolvant le casse-tête des intolérants, la doyenne des produits sans gluten élargit sa gamme avec des préparations pour varier les plaisirs sans se priver. *Pâte à tartes sans gluten, Maïzena, 4,95 € les 570 g. En grandes surfaces.*





RARES

Udon et sômen sont des pâtes japonaises fabriquées à Nagasaki selon une technique artisanale ancestrale. Elles arrivent en France et se mangent chaudes ou froides. *Les pâtes de Nagasaki, Rivières de Perles, sômen Shimabara, env. 8 € les 250 g ; Vagues de Perles, udon Gotô, env. 8 € les 200 g.*

24

C'est le nombre de kilos de viande de bœuf consommés en France par an et par habitant



En direct de la mer

Ces jolies petites boîtes sont élaborées artisanalement au cœur du Pays basque à partir de la pêche locale, comme ces sardines à l'huile, à déguster avec du pain grillé. *Peita, petites sardines à l'huile d'olive, 12 € les 3 boîtes de 120 g ; ventrèche de bonite, 9,50 € les 111 g.*



Pasta maison

Laissez-lui faire le boulot en 10 min chrono ! Pétrir et façonner des pâtes fraîches n'a jamais été aussi facile grâce à ce petit robot compact, design et silencieux. Vous n'aurez plus qu'à choisir entre lasagnes, penne ou spaghettis. *Pasta maker, Philips, 229,99 € avec un livre de recettes.*

Le haricot vert

est le légume préféré des Français

Photos DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Caves d'exception, Comtés d'exception

C'est à 1150 mètres d'altitude, dans les caves voûtées en pierres du Fort des Rousses que sont affinés les Comtés Juraflore. Élevés à l'instar des plus grands vins, les Comtés Juraflore Fort des Rousses délivrent des saveurs d'une extraordinaire richesse issues de la diversité florale du Massif du Jura. Régalez-vous d'un remarquable assemblage de saveurs torréfiées et fruitées. Cette année encore, les Fromageries Arnaud se sont distinguées au dernier Concours Général Agricole de Paris en obtenant une médaille d'or pour la cinquième année consécutive.



Visitez les caves du Fort des Rousses au cœur du Parc Naturel du Haut Jura. Renseignements sur **www.juraflore.com**

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

LUDIQUE

On ne présente plus le Meilleur Sommelier du monde qui nous accompagne depuis 5 ans dans nos croisières gastronomiques. Amusez-vous grâce aux 600 questions que Philippe Faure-Brac a concoctées et, de la vigne à la dégustation, devenez imbattable ! *600 questions sur le vin, éd. du Chêne, 14,90 €.*



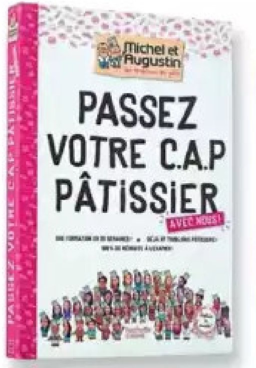
Saveurs d'ailleurs

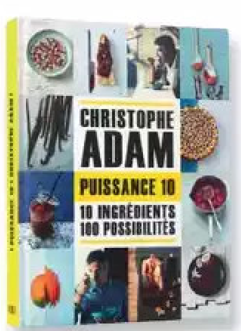
Des épices indiennes, des ingrédients bios, le tout mis en œuvre en France. Le résultat : des ingénieux bouillons en poudre pour corser une sauce, une soupe, des légumes… *Bouillon Beendhi, 6,95 € les 100 g (env. 20 l de bouillon).*

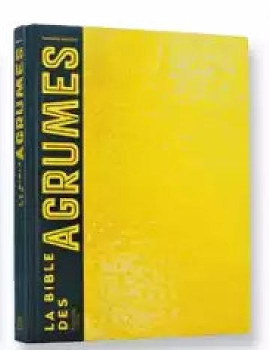
Photos DR.

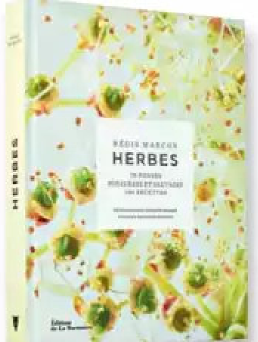
2,5%

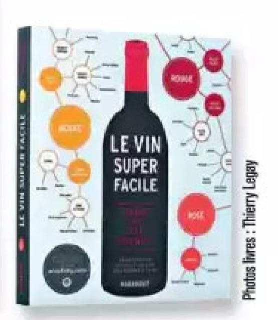
C'est la part des produits bios dans la consommation alimentaire des foyers français











Photos livres : Thierry Legay

LECTURES À CROQUER

Vous en rêvez ? Faites-le : passez cotre CAP de pâtissier en 23 semaines et 23 cours. L'équipe de Michel et Augustin, sera votre coach et vous garantit 100 % de réussite à l'examen en partageant ses meilleures recettes de biscuits, viennoiseries, crèmes, tartes, et ses techniques infaillibles. ***Passez votre CAP pâtissier,*** Michel et Augustin, Hachette Cuisine, 24,95 € (308 p.).

Le pâtissier de l'Éclair de Génie a choisi 10 ingrédients phares de son univers (noix de pécan, chocolat, mangue, citron…), et les marie avec 10 autres produits. Résultat, 100 recettes mathématiquement savoureuses. ***Christophe Adam Puissance 10, 10 ingrédients, 100 possibilités,*** Alain Ducasse édition, 29 € (292 p.).

De l'entrée au dessert, les agrumes, on en fait tout un plat grâce à ce livre qui propose astuces de préparation, recettes salées ou sucrées mais aussi fiches d'identité. Citron jaune, yuzu, cédrat, combava… tout est bon dans ces fruits symboles de soleil et de chaleur. ***La Bible des agrumes,*** Mélanie Martin, Hachette Cuisine, 24,95 € (314 p.).

C'est à une balade dans la nature que vous invite Régis Marcon. Partez avec lui à la cueillette des herbes, et le chef vous les explique dans le détail, vous apprend à les conserver et à les cuisiner. ***Herbes, 70 herbes potagères et sauvages, 130 recettes,*** Régis Marcon, éditions de La Martinière. 45 € (415 p.).

Avis aux débutants, toutes les questions que vous vous posez sur le vin sont explicitées dans ce précieux livre. Les 50 plus grands cépages sont présentés en infographie, tout comme les principes de culture, les bouteilles, la dégustation… Vous allez devenir incollable ! ***Le vin super facile, le premier livre pour débutants,*** Madeline Puckette et Justin Hammack, éd. Marabout, 15,90 € (240 p.).

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans ce numéro, tous les prix sont donnés à titre indicatif.

LE STRUDEL AUX POMMES

Venu d'Europe centrale, le strudel est un dessert traditionnel en Autriche, en Hongrie, en Allemagne... Chaque pays, chaque pâtissier a sa propre recette. Voici la nôtre !

Photo : Guillaume Czerw - réalisation et stylisme : Sophie Dupuis-Gaulier, assistée de Ayumi Iida - recette : Sophie Menut - accord vins : Karine Valentin

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min - Cuisson : 35 min



POUR 4 À 6 PERSONNES
● 4 feuilles de pâte filo (ou à défaut un rouleau de pâte feuilletée) ● 4 pommes reinettes ● 125 g de framboises (fraîches ou décongelées) ● 100 g de raisins secs blonds ● 50 g de poudre d'amandes ● 1 cuil. à café de cannelle en poudre ● le jus de 1 citron ● 30 g de beurre ● 1 cuil. à soupe de lait ● 30 g de sucre glace

1 **Préchauffez le four** à 180°. Lavez et pelez les pommes. Râpez-les à l'aide d'une râpe à gros trous. Pressez-les dans une passoire pour en extraire le plus de jus possible. Citronnez-les. Faites gonfler les raisins dans un bol d'eau chaude.
2 **Faites fondre** le beurre au micro-ondes ou sur feu tout doux. Tapissez une plaque à four de papier sulfurisé et beurrez-le au pinceau. Posez dessus une feuille de filo, beurrez-la et répétez l'opération avec les trois autres feuilles en les superposant.
3 **Dans une jatte,** mélangez les pommes râpées avec les framboises, les raisins égouttés, la poudre d'amandes et la cannelle. Répartissez cette farce sur les feuilles superposées en vous arrêtant à 2 cm du bord. Roulez délicatement l'ensemble en partant d'un petit côté. Scellez les extrémités en les pinçant pour bien enfermer la farce. Badigeonnez la pâte au pinceau avec le lait.
4 **Enfournez** pour 35 min de cuisson. Laissez un peu refroidir avant de saupoudrer le strudel avec le sucre glace juste avant de le servir chaud ou tiède.

Nos trois accords de l'Est

Pour l'Allemagne, on choisit chez Monoprix un ***riesling Haus Klosterberg*** 2015 de Markus Molitor (11,50 €), sec mais à la finale moelleuse.

Du côté de la Hongrie, c'est chez Nicolas qu'on trouvera un ***tokay aszu 5 Puttonyos*** 2007 de Disnoko, ample et sucré, aux notes confites et de miel (29,85 €).

Quant à l'Autriche, c'est sur le site de Lavinia que l'on déniche, de Bründlmayer, un ***riesling Steinmassel*** 2014, subtil et minéral (31 €).



oxygen
save energy

Gamme oxygen, préservez vos vins, économisez l'énergie.

ORIGINE FRANCE® GARANTIE
BVCert. 6010761

Une gamme complète pour stocker de 98 à 230 bouteilles

Cave de vieillissement

1 TEMPÉRATURE

Elle réunit l'ensemble des 5 exigences nécessaires au bon vieillissement des vins : température constante, hygrométrie adaptée, absence de vibrations, obscurité et aération idéale.

Cave de service

MULTI-TEMPÉRATURES

Elle propose un échelonnement des températures pour avoir tous vos vins à température idéale de service.

Cave multi-fonctions

3 TEMPÉRATURES

Elle permet, grâce à ses trois zones : vieillissement, chambrage (mise à température des vins rouges), et rafraîchissement de vos bouteilles (mise à température des vins blancs et rosés).

www.artevino.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Plein feu sur le POT-AU-FEU

Photo : CVF / Laurent Rouvrais

Plat d'hiver, d'hier, il est de retour avec ses vertus potagères, ses viandes tendres et son divin bouillon.

Texte : Emmanuel Rubin

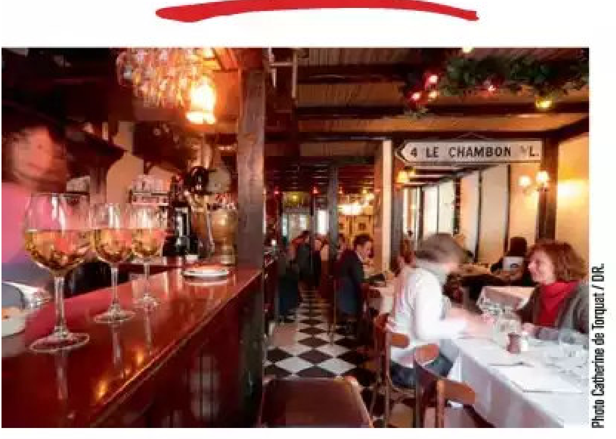


Photo Catherine de Torquat / DR.

LA GENTIANE à Paris (6e)

Surgi au printemps dans une rue où Montparnasse joue encore au village, ce repaire s'y entend à jouer les auberges urbaines. On y a le sentiment de se réfugier dans une Auvergne des reliefs, avec le décor ramassé dans son rustique et cette cuisine de gueule, superbe à relancer le mijoté. Pièce maîtresse livrée en soupière, un pot-au-feu gai comme un feu de cheminée, disposant la trilogie bovine (gîte, paleron, plat de côtes), l'os à moelle caressant, la partition légumière bien dans son hiver et le frisson d'un bouillon corsé. En prime, double volée de moutarde (raifort, fleur de sel) et public charmant à réinventer la truculence. *Env. 40-50 €. Menus 17 et 19 € (déj.).*



CHAUMETTE à Paris (16e)

Le premier mérite des lieux est peut-être de rappeler que le 16e ne consacre pas tout son temps aux petits doigts en l'air et aux cuillères dorées. À quelques ondes de la Maison de la radio, voilà un repaire sonore, repris par une jeunesse bistrotière, prodigue à fourbir des plats de bienveillance. Parmi eux, le pot-au-feu, orgueil maison, composé autour de trois viandes, de cinq légumes et d'un bouillon superbe de densité et clarifié au blanc d'œuf. *Menus 25 € (déj.), 35 € (dîn.). Pot-au-feu 19 €.*

À L'ÉTOILE à Mittelhausen (près de Strasbourg)

Il y a d'abord un sentiment de village alsacien, ses colombages, ses auberges de réconfort. La plus avenante ? Celle des Bruckmann. Quand elles ne causent pas alsacien, les assiettes d'ici ont le sens du confort, comme ce pot-au-feu travaillé en patience avec chairs et légumes prodigues à éponger un bouillon auquel raifort vrai de vrai et sylvaner Grand Cru (Wantz) offrent un accent. *Env. 35-50 €. Menus 11 à 42 €.*





CHEZ LE BOUGNAT à Dives-sur-Mer (dans le Calvados)

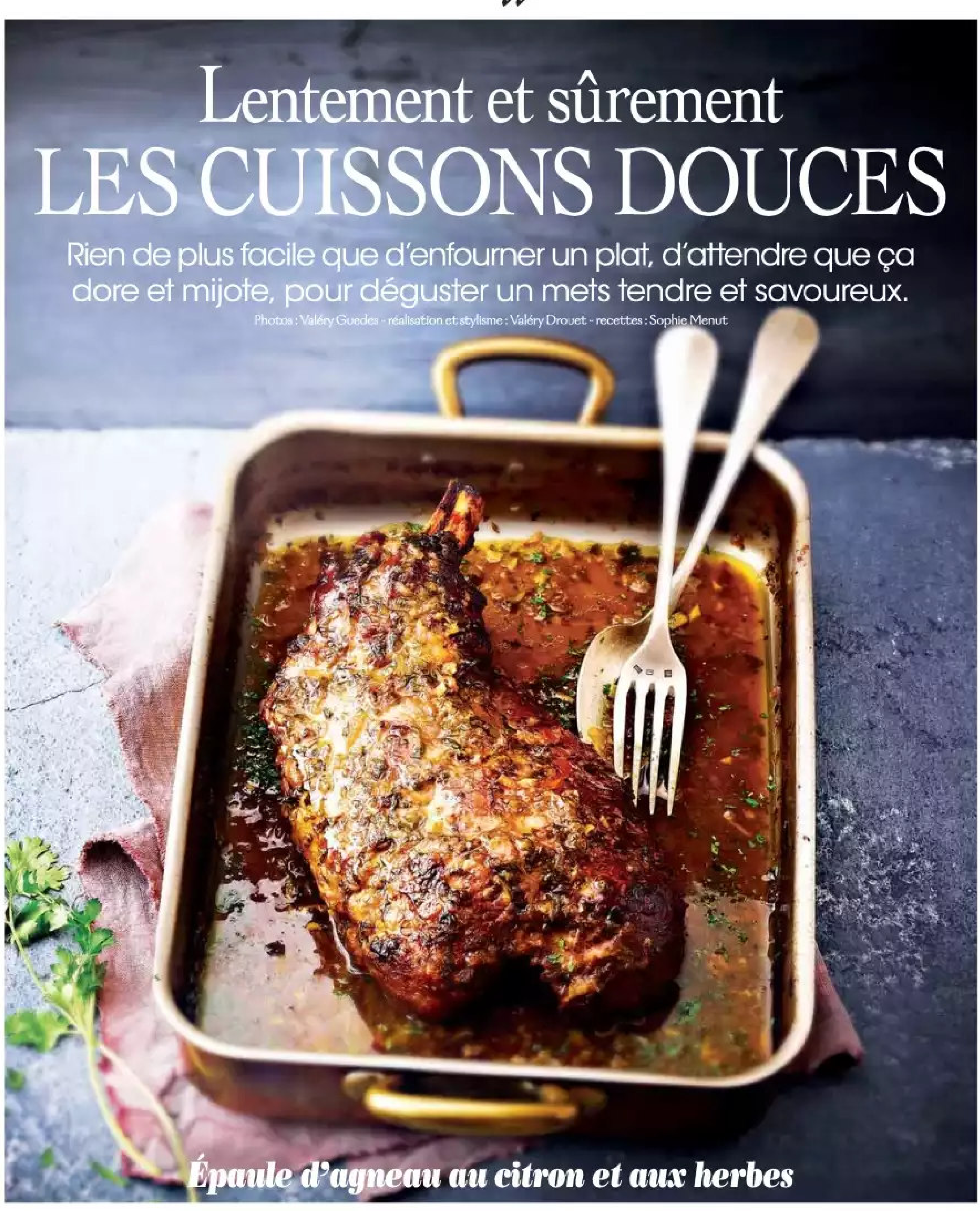
Lorsque le pot-au-feu débarque, on ne voit que lui. Hypnose gourmande… Les assiettes sont bien creuses et la louche va, vient, treuillant dans un tempérament de bouillon dégraissé, gavé de chou croquant, de navets parfumés, de carottes fondantes, d'os franchement à moelle et de solides pièces de bœuf. En levant la tête, on découvre un décor à rappeler un passé de quincaillerie, un personnel enjoué et, derrière la fenêtre, une Normandie impressionniste. *Env. 25-35 €.*

Autres photos DR.

Et aussi…

Le pot-au-feu se fait marin au **CASIER,** adresse vendéenne ; montagnard **LÀ-HAUT,** un bistrot paysan aux Ménuires, en Savoie ; chic, chaque vendredi chez **DROUANT** dans le 2e arrondissement de Paris ; solide au **QUINCY,** auberge campagnarde de l'Est parisien ; patrimonial au **ROI DU POT-AU-FEU,** dans le quartier de l'Opéra, à Paris ; au top au **AU COIN PASTEUR,** dans le 15e arrondissement ; en version tête de veau à **LA BOURSE ET LA VIE** non loin du mythique palais Brongniart.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



Lentement et sûrement
LES CUISSONS DOUCES

Rien de plus facile que d'enfourner un plat, d'attendre que ça dore et mijote, pour déguster un mets tendre et savoureux.

Photos : Valéry Guedes - réalisation et stylisme : Valéry Drouet - recettes : Sophie Menut

Épaule d'agneau au citron et aux herbes



Porc à la chinoise

VOIR NOS RECETTES EN FIN D'ARTICLE



Rôti de bœuf à la moutarde



Travers de porc rôti à la sauge

VOIR NOS RECETTES EN FIN D'ARTICLE

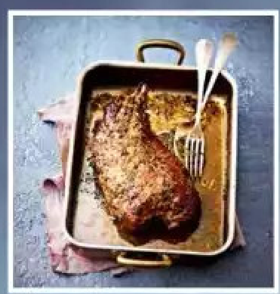


Saumon au fenouil



Gratin de légumes d'hiver à la vanille

VOIR NOS RECETTES EN FIN D'ARTICLE



Épaule d'agneau au citron

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 25 min
Cuisson : 3 h

POUR 4 PERSONNES
● 1 épaule d'agneau ● 3 gousses d'ail ● 3 oignons frais ● 1 morceau de gingembre frais ● 3 citrons ● 3 cuil. à café de cumin en poudre ● 2 tablettes de bouillon de volaille ● 10 brins de coriandre ● 10 brins de persil plat ● 1 pincée de piment fort ● sel ● poivre

1 **Préchauffez** le four à 200°. Lavez les herbes et effeuillez-les. Ciselez-les. Diluez les tablettes dans 1 l d'eau bouillante. **Pelez** les gousses d'ail (dégermez-les si nécessaire) et le gingembre. Épluchez les oignons. Placez le tout dans le bol d'un robot et mixez-les.

2 **Disposez l'épaule d'agneau** dans un grand plat à gratin. **Pressez les citrons** et mélangez leur jus au bouillon de volaille chaud. Ajoutez la préparation mixée, le cumin et les herbes ciselées. Assaisonnez de sel, poivre et de piment et arrosez généreusement l'épaule avec ce bouillon.

3 **Enfournez l'épaule.** Au bout de 15 min, baissez la température du four à 160° et faites cuire environ 3 h en retournant l'épaule 2 ou 3 fois en cours de cuisson et en l'arrosant fréquemment.

4 **Servez l'épaule** avec du boulgour ou du couscous.

NOTRE BON ACCORD : **un chinon rouge (Touraine).**



Porc à la chinoise

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min
Cuisson : 2 h

POUR 6 PERSONNES
● 1,2 kg de rôti d'échine de porc ● 1 ananas victoria ● 50 g de gingembre frais ● 4 gousses d'ail ● 4 étoiles de badiane ● 1 petit piment frais ● 100 g de sucre brun ● 15 cl de saké de cuisine ● 5 cl de sauce d'huître ● 1 cuil. à soupe de cinq-épices ● sel ● poivre

1 **Préchauffez** le four à 180°. Pelez le gingembre et l'ail. À l'aide d'un couteau, hachez-les avec le piment frais. **Mélangez dans un bol** le sucre avec le saké, la sauce d'huître et le cinq-épices. Ajoutez le piment, le gingembre et l'ail hachés.

2 **Placez la viande** dans un plat à gratin et badigeonnez-la avec le mélange précédent. Salez, poivrez et répartissez la badiane autour du rôti. **Enfournez** et laissez cuire 2 h en retournant la viande 3 ou 4 fois en cours de cuisson et en l'arrosant avec la sauce. Si le jus réduit trop, ajoutez un peu d'eau.

3 **Pendant ce temps,** ôtez l'écorce de l'ananas, puis coupez-le en 4. Enlevez le cœur fibreux et coupez la chair en petits cubes. Ajoutez-les dans le plat à mi-cuisson.

4 **Servez le rôti** dans son plat de cuisson.

NOTRE BON ACCORD : **un madiran (rouge du Sud-Ouest).**



Roti de bœuf à la moutarde

UN PEU CHER MAIS FACILE
Préparation : 15 min
Cuisson : 1 h 30

POUR 6 PERSONNES
● 1 rôti de bœuf de 1,2 kg (rumsteak) ● 1 kg de carottes ● 1 oignon jaune ● 1 gousse d'ail ● 2 cuil. à soupe de graines de moutarde ● 2 cuil. à soupe de poivre noir concassé (spécial steak) ● 1 cuil. à soupe de thym émietté ● 1 cuil. à soupe de miel liquide ● 3 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 25 g de beurre ● sel ● poivre

1 **Préchauffez le four** à 120°. Dans un mortier, écrasez les graines de moutarde avec le poivre concassé et le thym. Ajoutez le miel et l'huile. Salez et mélangez bien.

2 **Lavez et pelez** les carottes, coupez-les en rondelles en les taillant en biseaux. Pelez l'oignon et émincez-le finement. Pelez la gousse d'ail et écrasez-la avec le plat d'un couteau.

3 **Beurrez** un moule à gratin et placez-y les carottes, l'ail et l'oignon. Salez et poivrez. Posez dessus le rôti de bœuf et badigeonnez-le avec la préparation à la moutarde. Enfournez pour 1 h 30. Servez bien chaud.

NOTRE BON ACCORD : **un moulin-à-vent (Cru du Beaujolais).**



Travers de porc rôti à la sauge

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 15 min
Cuisson : 3 h

POUR 4 PERSONNES
● 1 kg de travers de porc ● 3 oignons jaunes ● 4 échalotes ● 1 tête d'ail ● 5 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 1 cuil. à soupe de curry en poudre ● 1 douzaine de feuilles de sauge ● sel ● poivre

1 **Préchauffez le four** à 120°. Coupez le travers pour obtenir 4 morceaux et placez-les dans un grand plat à four.

2 **Mélangez dans un petit bol** 4 cuillerées d'huile avec le curry et badigeonnez-en les travers. Salez, poivrez l'ensemble. Répartissez dessus les feuilles de sauge et enfournez la viande pour 1 h 30 en la retournant de temps en temps.

3 **Pendant ce temps,** pelez les oignons et les échalotes. **Au bout de 1 h 30 de cuisson,** placez les oignons, les échalotes et la tête d'ail entière dans le plat, arrosez-les de l'huile restante et poursuivez la cuisson 1 h 30.

NOTRE BON ACCORD : **un vacqueyras rouge (Vallée du Rhône).**

Les conseils de CVF

- *Si l'ensemble semble se dessécher, posez une feuille de papier sulfurisé sur le plat et poursuivez la cuisson.*
- *Il n'est pas interdit de déguster la viande avec les doigts !*

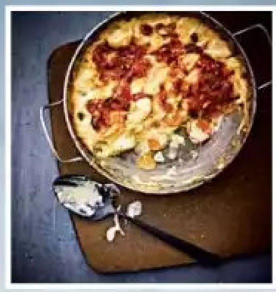


Saumon au fenouil

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Cuisson : 50 min

POUR 4 PERSONNES
• **4 pavés de saumon** • **50 g de noisettes entières mondées** • **3 bulbes de fenouil** • **1 citron** • **1 cuil. à soupe de baies roses** • **1 cuil. à soupe de graines de coriandre** • **3 cuil. à soupe d'huile d'olive** • **sel** • **poivre**

1 Préchauffez le four à 80°. Lavez les fenouils, ôtez le cœur et coupez-les en 4 dans la hauteur puis en lamelles fines. Disposez-les dans un plat à gratin à bords hauts.
Dans un bol, mettez les baies roses et la coriandre avec l'huile d'olive. Salez, poivrez et versez sur les lamelles de fenouil.
2 Rincez les pavés de saumon sans enlever la peau. Séchez-les dans du papier absorbant et posez-les côté peau sur le fenouil. Enfournez et laissez cuire 50 min. Prolongez la cuisson de quelques minutes si vous aimez le poisson bien cuit.
3 Pendant la cuisson, concassez grossièrement les noisettes et faites-les torréfier à sec dans une poêle antiadhésive pendant 3 min.
4 À la sortie du four, répartissez le fenouil et les pavés sur chaque assiette en les arrosant avec le jus de cuisson. Rectifiez l'assaisonnement, parsemez des noisettes concassées et servez avec des quartiers de citron.
NOTRE BON ACCORD : un alsace-riesling Grand Cru.



Gratin de légumes d'hiver

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 35 min
Cuisson : 55 min

POUR 4 PERSONNES
• **5 pommes de terre à chair ferme** • **5 topinambours** • **5 carottes** • **4 navets** • **1 tranche de courge de 250 g** • **2 gousses de vanille** • **50 g de comté** • **30 g de parmesan fraîchement râpé** • **25 cl de crème liquide** • **50 g de beurre** • **1 pincée de noix de muscade** • **sel** • **poivre**

1 Pelez et lavez tous les légumes. À l'aide d'une mandoline de préférence, détaillez-les en rondelles très fines. Lavez-les à nouveau et séchez-les avec un torchon.
Préchauffez le four à 180°. Beurrez le fond d'un plat à gratin. Étalez-y les rondelles de légumes, salez et poivrez.
2 Versez la crème dans une petite casserole. Fendez les gousses de vanille en deux, grattez-les pour récupérer leurs graines et placez le tout dans la casserole. Ajoutez le parmesan et la muscade et mettez sur feu doux pendant 10 min.
3 Ôtez les gousses de vanille et versez la crème chaude sur les légumes. Râpez le comté sur le gratin et répartissez le beurre restant. Enfournez pour 45 min.
NOTRE BON ACCORD : un sancerre blanc (Loire).

... et 4 idées recettes

Courge butternut au bacon

Pour 4 personnes. Lavez et pelez **1 butternut** après avoir éliminé ses extrémités. Coupez-la en deux dans la longueur, puis recoupez chaque morceau en deux. Ôtez les graines. Enveloppez les morceaux de courge avec **12 tranches de lard** (3 tranches chacun). Maintenez-les à l'aide de ficelle de cuisine. Badigeonnez-les au pinceau avec **2 cuil. à soupe d'huile. Salez, poivrez** et déposez les morceaux de courge dans un grand plat à gratin. Faites rôtir environ 1 h au four préchauffé à 180°, jusqu'à ce que la butternut soit bien tendre.

Patates douces à l'étouffée

Pour 4 personnes. Fendez dans la longueur **2 grosses patates douces** sans aller jusqu'au bout et répartissez à l'intérieur **6 feuilles de sauge** et **4 brins de romarin.** Enveloppez chaque patate de papier sulfurisé. Placez-les dans un grand plat à gratin et laissez cuire 1 h 30 au four à 180°. Ôtez le papier, ouvrez chaque patate en deux et badigeonnez chaque tranche avec **25 g de beurre.**

Oignons, ail et échalotes au gros sel

Pour 4 personnes. Préchauffez le four à 180°. Étalez **150 g de gros sel** dans un plat à gratin. Déposez dessus **4 oignons, 2 têtes d'ail** et **4 échalotes** non pelés, recouvrez-les complètement de **gros sel.** Enfournez pour 1 h 30. Servez avec une viande.

Céleri rôti

Pour 4 personnes. Lavez **1 boule de céleri.** Enveloppez-la entière dans du papier sulfurisé avec **3 gousses d'ail** pelées et écrasées, **2 plumets de fenouil** et **1 brin de thym.** Fermez hermétiquement avec de la ficelle de cuisine et faites cuire dans le four préchauffé à 160° pendant 3 h. Ouvrez la papillote, coupez le céleri en deux, arrosez de **2 cuil. à soupe d'huile d'olive, salez** et **poivrez** avant de déguster.



+ DE RECETTES EN CUISSON DOUCE SUR
cuisineetvinsdefrance.com



OLIVIER BINCHET
Fermier dans les Landes

Fidèle à la tradition landaise d'élevage en liberté, cet éleveur produit, dans le berceau des volailles label Rouge, des poulets de haute qualité.

Texte : Catherine Gerbod - Photos : Marc Rosaz

Fils d'éleveurs, éleveur lui-même depuis 1981, **Olivier Binchet** travaille avec sa femme. «Ce métier nous permet de vivre en pleine nature. Nous nous plions à ses exigences. Nos patrons sont le climat et la saison.»

À **Carcen-Ponson**, entre Mont-de-Marsan et Dax, la famille Binchet élève des poulets jaunes fermiers label Rouge selon une méthode typiquement landaise. "Dans les Landes, il y a plusieurs types d'élevage. Nous avons conservé la tradition des petites cabanes mobiles."

LE GRAND AIR

Ces cabanes sont installées en forêt ou au bord des champs. Les Binchet les déplacent lorsque l'élevage du lot de poulets est terminé. Contrairement aux autres systèmes, le chauffage, la ventilation, la distribution de l'alimentation et de l'eau sont gérés de façon manuelle. "Ce mode d'élevage demande beaucoup de présence et de main-d'œuvre", souligne l'éleveur. Mais cette méthode tire parti des grandes surfaces boisées caractéristiques du paysage landais. L'élevage est dit "en liberté" car les espaces dédiés aux poulets ne sont pas clôturés, à la différence d'un élevage en plein air. "C'est un vrai plus pour le bien-être de nos volailles. Chez nous les animaux sortent beaucoup, choisissent l'ombre ou la zone dégagée selon la période de l'année et la météo. Ils se déplacent plus que sur un élevage classique", explique Olivier Binchet.

MAÏS AU MENU

L'alimentation à base de maïs est une autre spécificité. "Notre environnement, grâce au sol, au climat et aux ressources en eau importantes, est idéal pour la culture du maïs. La meilleure façon de valoriser cette production est de la faire consommer aux volailles", explique Olivier Binchet. Également producteurs de maïs, les Binchet assurent l'essentiel des 80 % de céréales picorées par leurs poulets. Le maïs donne à la peau et à la chair des volailles une teinte jaune typique. Il influence également leur saveur et leur texture. Soja, vitamines et minéraux complètent la ration quotidienne. S'y ajoute ce que les volailles dénichent dans les champs et les sous-bois. Les poulets sont commercialisés sous la marque St Sever en grandes surfaces, ou chez les bouchers-charcutiers sous l'étiquette Marie Hot pour les plus gros gabarits. C'est rôtis qu'Olivier Binchet préfère les déguster : "J'enfourne, je programme et je repars à l'élevage !" ■

Le pionnier du label Rouge

L'élevage de volaille est une vieille tradition landaise. C'était une activité d'appoint pour les femmes des gemmeurs, qui récoltaient la résine de pins des Landes. Elle est devenue vitale lorsque la concurrence des produits pétroliers a ruiné le gemmage. Face à l'essor des élevages en batterie, des fermiers landais ont eu l'intuition qu'il fallait valoriser leurs méthodes produisant des poulets de qualité bien supérieure. Ils ont eu l'idée de créer un label Rouge pour les distinguer. Né en 1965, le «poulet jaune fermier des Landes label Rouge» a depuis fait école.



1 Selon les règles du label Rouge, les poulets sont **élevés au moins 81 jours** soit deux fois plus longtemps que des poulets élevés en batterie.

2 Les poulets de **race cou-nu** affichent une peau et une chair jaunes. Cette race rustique à croissance lente n'a naturellement pas de plumes au cou.

3 Appelées **marensines,** les cabanes qui servent d'abri sont déménagées après chaque lot de poulets pour que le sol puisse se reconstituer et offrir à nouveau des végétaux et des insectes à picorer.

4 Les poulets se nourrissent de maïs principalement. Riche en pigments jaunes, il contribue à donner à la chair du poulet sa **couleur si caractéristique.**

Photo : Jean-Luc Barde

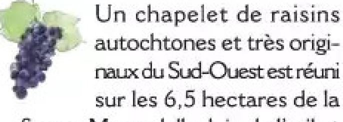
2 VINS DE FRANCE

Nombreux à sortir du cadre des appellations pour vinifier en liberté, ils se doivent d'être irréprochables, car ils ne peuvent pas se planquer derrière un label.

Texte : Karine Valentin - photos : Thierry Legay

Duras, La Ferme du Vert *Cado Tsoun*

La ferme de Jérôme Galaup est à la lisière de la forêt de Grésigne. Sur ses sols de grès datant de l'ère primaire, qui "saignent" : le fer est en quantité. Grâce à cela, les vins atteignent la maturité optimale tout en gardant de la fraîcheur. La terre de la Ferme du Vert ne porte pas que des ceps : une quinzaine de blondes d'Aquitaine y élèvent leurs veaux. Ni appellation ni label bio : le bonhomme qui vient juste d'être croqué dans une BD *(Pur Jus* chez Marabout) veut faire des produits fermiers comme il l'entend.



Un chapelet de raisins autochtones et très originaux du Sud-Ouest est réuni sur les 6,5 hectares de la ferme. Muscadelle, loin de l'œil et mauzac, dont il fait une bulle nature sans soufre ni filtration, hélas épuisée. En rouge, prunelard, braucol, et duras. C'est celui-ci qui nous régale.

Comme le bonhomme qui produit le vin, faisons fi des diktats ! Sa fraîcheur et l'intensité de son bouquet favorisent l'apéritif mais il sait aussi passer à table. Tout lui va, et on le sert un peu frais.

Ce 2015 ne titre que 11,2° et pourtant il sent le raisin mûr, l'acidité n'est qu'un souvenir, c'est la fraîcheur d'un fruit tonique qui reste en bouche et en mémoire. **Prix lecteur : 9,50 €.**





Carignan, Mas des Agrunelles *Cariño*

Stéphanie Ponson (Domaine la Marèle à Argelliers) et Frédéric Porro (Mas Nicot à Murles) étaient voisins vignerons, ils ont voulu aller plus loin dans la vie et le vin. De leur union est né le Mas des Agrunelles : 25 hectares sur la partie la plus austère du Languedoc à la fraîcheur du climat avérée. L'énergie du couple s'est transmise aux vins issus des parcelles isolées et à l'éclat renforcé par une viticulture bio.

C'est dans la jeunesse que le carignan évoque le mieux la subtilité presque incandescente de son fruit. Ceux qui l'aiment l'adorent, les autres n'ont qu'à le leur laisser. Derrière la rusticité apparente du raisin, il y a la quintessence du fruit, ici idéalement mis sur son trente et un par un terroir d'argile et de silice et par des vignes de 60 ans.

Gorgé de sève et profond, le rouge est fait pour une échine ou des travers de porc ou une double côte de porc fermière au citron, juste pour révéler la fraîcheur du vin. Servez-le à 15°.

Le *Cariño* est une douceur malgré la puissance d'un nez au velours intense et gorgé de fruits rouges (millésime 2013). On s'enfonce dans un bouquet floral puis la bouche reprend le flambeau, distillant des fruits noirs croquants sur une touche de cuir et d'épices douces, enrobée d'une texture savoureuse. **Prix lecteur : 8 €.**

Illustrations : Marie Dewitte @quellebellenouvelle.com / CVF

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

LIQUEURS À SUCCÈS

La créativité des barmans et la soif de découverte de leurs clients favorisent le renouveau de ces alcools.

Texte : Karine Valentin - Photo : Laurent Rouvrais



De la famille des spiritueux, les liqueurs traditionnelles et les nouvelles créations voient leur cote progresser grâce à la mode des cocktails. Nées au cœur des régions françaises, les liqueurs nous donnent à voir du pays. Jeune ou vieux, on a tous croisé la Marie Brizard, la Mandarine Napoléon, la chartreuse et sa copine la bénédictine, la verte Izarra ou la translucide Menthe-Pastille, la verveine du Velay, le génépi revigorant, ou la salers caractérielle, l'affolante absinthe ou l'exotique Grand Marnier dans son flacon joufflu, à ne pas confondre avec les épaules carrées de Cointreau.

Le plus frappant avec ces liqueurs, outre leurs saveurs uniques, c'est leur histoire pittoresque. La chartreuse inventée et produite depuis la nuit des temps par les Chartreux en France ou en Espagne. Un destin qui croise celui de la bénédictine, liqueur monastique exploitée par Alexandre Legrand à Fécamp dès 1888, aujourd'hui flacon vedette de Baccardi-Martini. Ou encore Giffard, du nom du pharmacien d'Angers qui préféra en 1885 fermer son officine pour produire la célèbre Menthe-Pastille, reconnue pour ses vertus médicinales.

Si le sucre est le dénominateur commun de toutes ces liqueurs, issues de matières premières végétales, elles sont produites à partir de distillation, d'infusion ou de macération additionnées d'alcool neutre et titrent au minimum 15° pour un seuil de 100 g de sucre par litre.

Outre leur qualité aromatique en association, certaines liqueurs dégustées sur glace, en digestif ou en apéritif associées avec des eaux pétillantes séduisent tout autant. ■

Créations originales

La Capricieuse
Assemblage de lait de chèvre, d'alcool neutre, de sucre ou miel : la liqueur est… originale. Une version à la châtaigne pourrait concurrencer prochainement le célèbre Bailey's. La liqueur de grand-mère a pris un sacré coup de jeune ! Env. 20 € les 50 cl.

La Farigoule de Forcalquier
Les Distilleries et Domaines de Provence dont l'étiquette vedette est le pastis Henri Bardouin produisent cette curiosité à base de farigoule («thym» en provençal). À boire sur glace en digestif, ou en granité sur une glace au citron. 19,50 € les 50 cl.

Liqueur de citron-bergamote
La distillerie Manguin appartient depuis 2011 à Béatrice et Emmanuel Hanquiez. Le couple distille une poire d'exception, mais aussi une liqueur inédite et totalement moderne à base de citron-bergamote issue de macération. 26 € les 20 cl.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



LE MARCHÉ DE SAISON

On y va pour les bons produits, les couleurs, les parfums mais aussi pour l'ambiance… Les marchés donnent envie de cuisiner. Suivez nos conseils et nos recettes pour profiter de la délicatesse du **navet,** du savoureux **jarret de veau** et de la **grenade** si rafraîchissante.

Photos : Laurent Rouvrais - réalisation et stylisme : Catherine Madani - recettes : Pascale Mosnier - textes : Catherine Gerbod

LE NAVET

Réputé fade et rustique, ce légume racine fait pourtant merveille dans des recettes classiques ou inventives.

Source d'inspiration

Le navet rond, doté d'un collet violet et d'une chair blanche, est le plus répandu mais la famille de ce légume est bien plus vaste. Le navet boule-d'or, d'une jolie couleur jaune et d'un goût plus doux, est de retour de même que le navet rond et blanc. Il existe aussi des variétés locales comme le navet du Pardailhan en Languedoc, de forme allongée avec une peau noire et une chair blanche. Également allongé mais doté d'une peau blanche, le navet des vertus-marteau a une chair tendre et sucrée.
Indispensable dans les soupes, le navet se cuisine aussi en solo. Il cuit à l'étouffée, en tatin, en gratin. Il mijote avec de la pintade, du canard, de l'agneau ou du porc. Il se farcit de compote d'oignon ou de farce fine. À la différence du navet nouveau, celui d'hiver mérite souvent une précuisson à l'eau ou à la vapeur. Épices et herbes aromatiques relèvent son goût.



De bons accords

S'il est cuisiné avec du canard, optez pour un vin rouge du Sud-Ouest : bordeaux, bergerac, gaillac ou côtes-de-duras. Pour des navets farcis aux oignons, choisissez un blanc du Jura. En pot-au-feu, un beaujolais s'impose. Lorsque le navet a le premier rôle, pensez aux blancs minéraux de Loire à base de chenin.

Bien le choisir

Sa peau doit être bien lisse. S'il a perdu son humidité, il sera fibreux et piquant au lieu de fondant et doux. Pour le glacer, le cuire à l'étouffée ou le faire mijoter, préférez les petits calibres. Réservez les gros navets aux soupes ou au pot-au-feu. Dénichez des navets petits et fraîchement ramassés, pour les consommer crus, finement tranchés façon carpaccio. *Autour de 2 € le kg.*

Côté nutrition

Avec seulement 21 kcal aux 100 g, le navet ne surcharge pas les plats tant qu'on a la main légère sur les corps gras éventuellement utilisés pour le cuisiner. C'est une source de vitamine C. Il apporte aussi du potassium et des vitamines du groupe B.

L'idée recette du maraîcher

Röstis de pommes de terre et de navets

Pour 4 personnes. Lavez **2 navets** et râpez-les ainsi que **2 grosses pommes de terre** épluchées. Mélangez-les dans un saladier avec **1 cuil. à soupe de beurre fondu.** Parfumez de **thym.** Ajoutez **80 g de lard fumé** coupés en petits dés. Formez 4 petits palets et faites-les cuire dans une grande poêle à feu doux avec un peu d'**huile.** Comptez une dizaine de minutes par face. Servez avec une **salade de mâche.**

VEGGIE

Navets confits à l'orientale

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 25 min
Cuisson : 45 min

POUR 4 PERSONNES

1 kg de navets (aussi petits que possible) • 50 g de raisins secs blonds • 50 g d'amandes mondées • 2 oignons • 1 gousse d'ail • 2 cm de gingembre • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • le jus de 1/2 citron • 8 brins de coriandre • sel • poivre

1 **Pelez et émincez** les oignons et l'ail. Pelez et râpez finement le gingembre. Épluchez les navets, coupez-les en deux (les plus gros en quatre).

2 **Faites chauffer l'huile** dans une cocotte, mettez les oignons et l'ail à fondre doucement. Ajoutez les navets, les raisins, le jus de citron et le gingembre. Salez, poivrez, mélangez. Couvrez la cocotte et laissez mijoter 40 min, en ajoutant un peu d'eau de temps en temps si nécessaire.

3 **Lavez, effeuillez** et ciselez la coriandre. Torréfiez un peu les amandes à sec dans une poêle, et concassez-les au couteau.

4 **Mettez les navets** dans un plat de service, nappez-les de leur jus de cuisson, parsemez de coriandre et d'amandes, servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un patrimonio blanc (Corse).

Le conseil de CVF

Vous pouvez ajouter à cette recette des graines de coriandre et des graines de cumin, que vous ferez cuire avec les navets.

VEGGIE



Tatin de boules d'or au safran

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

POUR 6 PERSONNES

8 navets boule-d'or moyens • 1 rouleau de pâte feuilletée • 40 g de beurre • 1 pincée de pistils de safran • 1 cuil. à soupe de sucre • 4 brins de cerfeuil • sel • poivre

1 **Beurrez un moule** à tarte et réservez-le au frais. Épluchez les navets, coupez-les en rondelles de 1/2 cm d'épaisseur. Dans un petit bol, mélangez les pistils de safran avec 2 cuillerées à soupe d'eau chaude.

2 **Faites fondre** le reste du beurre dans une grande poêle antiadhésive, placez-y les tranches de navets, salez, poivrez, poudrez de sucre, arrosez avec l'eau safranée et remuez pour que toutes les tranches soient beurrées. Laissez mijoter une dizaine de minutes en remuant de temps en temps, pour que les navets prennent une belle couleur.

3 **Préchauffez le four** à 180°. Versez les navets dans le moule à tarte beurré. Déroulez la pâte feuilletée par-dessus, rentrez les bords à l'intérieur du moule. Enfournez pour 25 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

4 **Laissez reposer** la tarte 5 min hors du four avant de la retourner sur un plat. Décorez de pluches de cerfeuil, servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un vouvray sec (blanc de la Vallée de la Loire).

+ DE RECETTES AVEC DES NAVETS
sur cuisineetvinsdefrance.com

LE JARRET DE VEAU

Ce morceau très savoureux est particulièrement adapté aux cuissons douces et longues, pile dans la saison.



Star des cocottes

L'os qui compose le jarret permet de sublimer le goût du veau. Le jarret avant, plus petit, découpé sous l'épaule, se distingue du jarret arrière, plus charnu, taillé sous les noix, noix pâtissière et sous-noix.
Entier avec os, il mijote en cocotte avec des légumes ou il cuit en potée avant de terminer laqué au four. Il peut cuire au four au minimum 2 h et à température de 150° pour devenir fondant. C'est le morceau roi de l'osso-buco, célèbre plat italien. Le jarret y est cuisiné avec os mais en tranches. Il peut aussi être désossé et détaillé en cubes que l'on fera mijoter.
Il aime la compagnie des légumes : fenouil, tomates, navets, courgettes, aubergines, pommes de terre, carottes, oignons, ail… mais aussi du citron, de l'orange, des olives et des épices. Avec os, comptez 250 g par personne mais 150 g s'il est désossé.

Bien le choisir

L'étiquetage doit préciser l'origine de la viande en détaillant les lieux de naissance, élevage, abattage et découpe de la viande si les pays sont différents. Il doit distinguer par une mention le veau (jusqu'à 8 mois) du jeune bovin (de 8 à moins de 12 mois). Labels Rouges et signes d'origine défendent des méthodes de production spécifiques, gages d'une viande très savoureuse et tendre. *Autour de 20 à 30 € le kg.*

Côté nutrition

Le veau est une viande relativement maigre. Cuit, le jarret apporte moins de 200 kcal aux 100 g. C'est une excellente source de protéines. Il apporte du potassium, du phosphore, du zinc et du sélénium.

De bons accords

Selon le plat, le vin sera rouge ou blanc. Pour un jarret de veau au fenouil, ouvrez un blanc du Mâconnais, un cairanne blanc ou un côtes-de-provence blanc. Laqué avec de la sauce soja et des épices, ouvrez un languedoc rouge comme un faugères. Avec un osso-buco, optez pour un bandol rouge. À la moutarde, choisissez un rouge de Bourgogne.

L'idée recette du boucher

Jarret de veau au fenouil et au citron

Pour 4 personnes. Dans une cocotte, faites dorer **1 kg de jarret de veau** coupé en tranches épaisses dans **2 cuil. à soupe d'huile d'olive** avec **1 gros oignon** jaune émincé. **Salez, poivrez.** Ajoutez **1 citron** bio coupé en tranches, **3 bulbes de fenouil** coupés en quartiers, **20 cl de vin blanc sec, 40 cl de bouillon de volaille, 4 cuil. à soupe d'olives vertes** non dénoyautées et **un brin de sauge** ou **de thym.** Laissez mijoter à couvert 2 h à feu doux en remuant 1 ou 2 fois.

Potjevleesch de Dunkerque

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 40 min
Marinade : 12 h
Cuisson : 3 h 30
Réfrigération : 24 h

POUR 8 PERSONNES

300 g de jarret de veau avec os • 2 cuisses de lapin • 2 cuisses de poulet • 200 g d'échine de porc désossée • 1/2 pied de veau • 2 carottes • 1 branche de céleri • 2 gousses d'ail • 3 échalotes • 75 cl de bière • 10 cl de vinaigre de vin • 10 baies de genièvre • 2 feuilles de laurier • 1 bouquet garni • 1 tablette de bouillon de volaille • sel • poivre

1 **Pelez et émincez** l'ail et les échalotes. Coupez les viandes en morceaux réguliers en conservant les os autant que possible. Réunissez le tout dans un grand saladier, ajoutez le genièvre, la bière et le vinaigre, mélangez. Couvrez et laissez mariner 12 h au frais.

2 **Passé ce temps,** préchauffez le four à 150°. Préparez du bouillon en diluant la tablette dans 50 cl d'eau très chaude. Pelez les carottes, coupez-les en fines rondelles. Effilez le céleri et coupez-le en tout petits dés.

3 **Rangez** les morceaux de viande dans une terrine en enfouissant le pied de veau (c'est lui qui fait prendre le plat en gelée), le céleri et la moitié des carottes entre les couches. Ajoutez le bouquet garni, le laurier, salez peu, poivrez, couvrez avec le reste de carottes, versez la marinade, complétez avec du bouillon pour que le liquide affleure et couvrez la terrine le plus hermétiquement possible. Enfournez la terrine pour 3 h 30.

4 **Laissez tiédir** à couvert. Ôtez alors les os, le pied de veau, replacez les viandes et les carottes harmonieusement dans la terrine. Couvrez et laissez reposer 24 h au frais.

5 **Dégustez** à température ambiante avec des frites maison.

NOTRE BON ACCORD : **un brouilly (rouge du Beaujolais).**



Jarret caramélisé au miel et à la moutarde

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min
Cuisson : 2 h 10

POUR 6 PERSONNES

1 jarret de veau (environ 1,5 kg) • 1 carotte • 1 oignon • 1 branche de céleri • 2 gousses d'ail • 2 cuil. à soupe de moutarde à l'ancienne • 2 cuil. à soupe de miel liquide • 1 tablette de bouillon de volaille • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

1 **Préchauffez le four** à 150°. Pelez et émincez la carotte, l'oignon et l'ail. Effilez et émincez le céleri. Faites chauffer l'huile dans une cocotte et mettez le jarret à dorer de tous côtés à feu vif. Égouttez-le et à sa place, faites revenir doucement la carotte, l'oignon, l'ail et le céleri 5 min.

2 **Remettez la viande** dans la cocotte, salez, poivrez, émiettez la tablette de bouillon et mouillez avec 20 cl d'eau. Mélangez, couvrez et enfournez pour 1 h 45.

3 **Passé ce temps,** sortez la cocotte du four. Montez la température à 200°. Égouttez le jarret, versez le jus dans une petite casserole. Remettez le jarret "debout" dans la cocotte. Dans un bol, mélangez le miel et la moutarde, badigeonnez-en la viande et remettez la cocotte à découvert au four. Laissez le jarret caraméliser environ 15 min.

4 **Servez le jarret** bien doré avec la sauce réchauffée dans la casserole. Accompagnez éventuellement d'une purée de pommes de terre ou de grosses pâtes au beurre.

NOTRE BON ACCORD : **un bourgogne-côte-chalonnaise rouge.**

+ DE RECETTES AVEC DU JARRET DE VEAU
sur cuisineetvinsdefrance.com

LA GRENADE

Fort de sa réputation nutritionnelle, ce joli fruit se fait moins discret et apporte son goût acidulé dans les plats sucrés ou salés.

Super pouvoir

La grenade est l'un des plus vieux fruits connus. D'origine perse, elle a conquis l'Asie centrale et les pays méditerranéens. On la consommait peu en France mais la vogue des fruits riches en antioxydants l'a rendue très désirable. Aujourd'hui, elle nous vient principalement d'Espagne, d'Israël ou de Turquie. Son écorce rigide, de couleur cuivrée abrite des centaines de graines rouge grenat très juteuses. Celles-ci s'utilisent crues, en jus ou entières à la façon d'une herbe aromatique pour apporter aux plats salés ou sucrés une note fraîche et acidulée. Pour extraire les graines, coupez-la en deux et détachez les grains à la main. Éliminez soigneusement les petites peaux blanches un peu amères qui peuvent rester. Associez-la avec des aubergines grillées, de l'avocat, du chou, du saumon, des crevettes, du poulet, du veau, du porc, des agrumes…



De bons accords

Elle a rarement le premier rôle dans les plats mais ses notes acidulées se marient plutôt avec des vins rosés bien fruités ou des vins rouges peu tanniques. En dessert, pensez aux vins d'Auvergne rosés demi-secs ou aux bulles douces du bugey-cerdon, un vin pétillant issu de vignobles situés entre la Savoie et le Jura.

Côté nutrition

Elle apporte 70 kcal pour 100 g. Elle est bien dotée en vitamines du groupe B et surtout en vitamine C et en polyphénols. C'est une championne des aliments antioxydants actifs contre le vieillissement cellulaire, ayant des vertus anti-inflammatoires, et qui participent à la prévention des maladies cardio-vasculaires, des cancers ou du diabète.

Bien la choisir

Elle se vend d'octobre à février. Protégée par son écorce fine mais très rigide, elle se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur ou dans un endroit frais. Une fois cueillie, elle ne mûrit plus. Préférez les fruits bien lourds dont l'écorce n'est pas desséchée. Un fruit pèse entre 250 et 350 g. *Autour de 3 € pièce.*

L'idée recette du maraîcher

Riz au lait de coco, grenade et poire

Pour 4 personnes. Rincez **100 g de riz rond** ou de **riz à risotto.** Faites-le précuire 5 min dans de l'eau bouillante. Égouttez. Dans une casserole, mélangez **50 cl de lait de coco** et **10 cl de lait entier.** Portez-les à ébullition avec **40 g de sucre roux.** Versez le riz égoutté dans le lait. Faites cuire 25 min à petits bouillons. Taillez la chair de **2 petites poires juteuses (doyenné-du-comice)** en petits dés. Mélangez au riz tiédi. Répartissez dans des verres et placez au frais. Prélevez les grains de **1 grenade.** Au moment de servir, répartissez-les sur le dessus des verres.

Pink salade

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 30 min
Pas de cuisson

POUR 4 PERSONNES
1 grenade • 1 salade rouge (type trévise) • 1 pomme granny-smith • 2 cuil. à soupe de cranberries séchées • 1 petite botte de radis • 1 petite betterave rouge cuite • 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 4 cuil. à soupe d'huile • 1 cuil. à café de miel liquide • 1/2 citron • sel • poivre

1 **Coupez la grenade** en deux, détachez les graines et éliminez les petites peaux blanches.
Nettoyez les radis, coupez-les en très fines rondelles (avec une mandoline si possible).
Nettoyez la salade, rincez et épongez-la. Coupez les feuilles en chiffonnade.
Pelez la pomme, enlevez le cœur avec un vide-pomme, coupez-la en tranches puis recoupez-les en bâtonnets. Citronnez-les pour éviter qu'ils noircissent
Épluchez la betterave, coupez-la en petits dés.

2 **Dans un bol,** émulsionnez à la fourchette du sel, du poivre, le vinaigre, l'huile et le miel.

3 **Réunissez** tous les légumes et la grenade dans un saladier, nappez de sauce, mélangez, parsemez de cranberries et servez rapidement.

NOTRE BON ACCORD : **un cheverny rosé (Vallée de la Loire).**

Bon à savoir

Rafraîchissante, cette salade riche en vitamine C, oligoéléments et antioxydants est une mine de bienfaits pour la santé.

VEGGIE

Magrets de canard à la mangue et grenade

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 25 min
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES
2 magrets de canard • 1 grenade • 2 mangues (pas trop mûres) • 2 cuil. à soupe de Melfor (ou, à défaut, de vinaigre de cidre) • 1 cuil. à café de sucre brun • sel • poivre

1 **Quadrillez** de la pointe d'un couteau le gras des magrets, frottez-les avec le vinaigre.
Coupez la grenade en deux, détachez les graines et éliminez les petites peaux blanches. Épluchez les mangues, prélevez la chair, coupez-la en cubes.

2 **Faites chauffer** une poêle à fond épais. Déposez-y les magrets côté gras. Laissez-les cuire 6 min à feu vif, puis retournez-les sans les piquer et poursuivez la cuisson côté chair 5 min.
Égouttez les magrets, emballez-les dans une double feuille d'aluminium et laissez reposer 10 min.

3 **Pendant ce temps,** jetez la graisse contenue dans la poêle. Posez-la sur feu moyen et faites-y un peu caraméliser les dés de mangue avec le sucre. Salez et poivrez.

4 **Déballez les magrets,** coupez-les en tranches, disposez-les sur les assiettes, salez et poivrez-les, entourez de dés de mangue, décorez avec les graines de grenade et servez.

NOTRE BON ACCORD : **un alsace-pinot-gris.**

+ DE RECETTES AVEC DES GRENADES
sur cuisineetvinsdefrance.com

L'APPENZELLER made in Suisse

On dit de lui qu'il est le fromage le plus corsé du pays, mais c'est surtout le fruité de sa saveur qui en fait une spécialité unique.

Photo : Laurent Rouvrais - Texte : Pascale Mosnier



Au nord-est de la Suisse, entre l'Alpstein et le lac de Constance, s'étend le pays d'Appenzell. Région pittoresque de collines vallonnées, d'imposantes montagnes et de vertes prairies, c'est le berceau de l'appenzeller, un prince dans la famille des fromages hélvétiques. La région de production très limitée de ce fromage en fait un véritable terroir, où l'appenzeller est toujours élaboré de manière traditionnelle depuis plus de 700 ans. Les pâturages sains et généreux offrent les conditions optimales à la production naturelle du lait de vache, utilisé cru pour la fabrication du fromage.

Pâte pressée cuite, titrant 32 % de matières grasses, l'appenzeller tire sa saveur très fruitée d'un secret bien gardé : affiné pendant au moins trois mois, il acquiert son goût grâce à de nombreux brossages, deux à trois fois par semaine, avec une saumure à base de plantes appelée "sulz" (sel, levure, vin blanc, poivre et un mélange d'une trentaine de plantes), dont la composition exacte est gardée secrète. Seules deux personnes par génération connaissent la recette et peuvent accéder… au coffre-fort de banque où elle est gardée.

Pâte jaune pâle, moelleuse, souple, très parfumée, l'appenzeller donne le meilleur lorsqu'on le consomme nature, avec du bon pain. ■

De l'argent à l'or

L'appenzeller est vendu sous trois dénominations indiquant sa durée d'affinage, identifiables à la couleur de l'étiquette.

- **Le classic,** étiquette au fond argenté, est gardé en cave 3 mois.
- **Le surchoix,** étiquette au fond doré, doit mûrir pendant au moins 4 mois, parfois 6.
- **L'extra,** étiquette au fond noir et doré, est affiné pendant au moins 6 mois. Sa saveur corsée est légèrement piquante.

DES STEAKS HACHÉS issus des régions françaises

Depuis les années 50, les Français ont grandi d'environ 10 cm. Leur santé s'est améliorée, leur longévité aussi. Grâce à qui ? Au bœuf ! Jadis exceptionnel, il est devenu aliment quotidien et le steak haché chouchou des repas en famille. On peut s'interroger sur son origine. De quels morceaux est-il composé ? D'où vient-il ? Pourquoi un tel succès ?



Le steak haché, phénomène de société

Sous ses abords discrets, le steak haché est une invention de génie. Petit rappel historique : autrefois, la femme au foyer avait tout le temps de laisser mijoter des morceaux de macreuse ou de paleron pour réussir de délicieux pot-au-feu. Puis elle est devenue femme active et n'a plus eu le loisir de consacrer quatre heures à mijoter un repas. Alors que faire de ces savoureuses pièces de bœuf ? Les hacher, voyons ! Ainsi travaillée, la viande peut être poêlée en quelques minutes et offrir ses bienfaits sans contrainte. Cette révolution socio-culturelle, qui a simplifié la vie des familles, Bigard y a contribué. Depuis un demi-siècle, les 3 générations de la famille Bigard ont su écouter les besoins de la société pour lui proposer des produits toujours mieux adaptés.

Une viande régionale

Le consommateur d'aujourd'hui demande de plus en plus à connaître le pedigree de sa viande, ainsi que son parcours du pré jusqu'à l'assiette. Avec les « Hachés de nos Régions », Bigard a mis en place **une traçabilité claire et unique :** le bœuf est de la région ! Pour élaborer ses viandes hachées, Bigard a implanté **4 ateliers aux 4 coins de France, près des grandes régions d'élevage. Chaque atelier s'approvisionne uniquement auprès de ses éleveurs partenaires de proximité.** L'atelier de Quimperlé s'approvisionne en Bretagne, celui d'Agen en Midi-Pyrénées, l'atelier de Rognonas se fournit en région Rhône-Alpes et l'atelier de Metz en Lorraine. Ce « tout régional » a beaucoup d'avantages : **une traçabilité maximale, une mise en valeur du savoir-faire des agriculteurs locaux, un minimum de transport** (pour diminuer le stress des animaux et l'impact environnemental) et la garantie de proposer des steaks hachés 100% muscle d'une grande fraîcheur.



Une santé de fer

Les steaks hachés pur boeuf sont riches en protéines de haute qualité et sont aussi source de vitamines et de minéraux, en particulier le fer qui renforce le développement cérébral, la force physique et les défenses immunitaires. Notez que le fer des steaks hachés est absorbé par le corps 5 fois mieux que celui des légumes…



SOUPE DE LENTILLES ROSES ET CAROTTES

Photo : Amélie Roche - réalisation et stylisme : Bérengère Abraham - recette : Sophie Menut



FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES
250 g de lentilles corail • 4 carottes • 200 g de brocolis • 1 oignon • 1 l de bouillon de légumes • 2 brins de cerfeuil • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

1 **Rincez les lentilles** à l'eau froide. Pelez et hachez l'oignon. Dans une grande casserole, mettez l'oignon à blondir avec l'huile environ 3 min. Ajoutez les lentilles, mélangez bien et versez le bouillon de légumes chaud. Laissez cuire 10 min.

2 **Lavez,** pelez les carottes et coupez-les en fines rondelles. Mettez-les dans la casserole avec les lentilles. Salez, poivrez et poursuivez la cuisson 15 min.

3 **Pendant ce temps,** rincez et séchez le cerfeuil.
Lavez les brocolis et coupez-les de façon à obtenir des petits bouquets. Faites-les cuire 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée, et égouttez-les.

4 **Mettez les brocolis** dans la casserole avec les lentilles et les carottes. Rajoutez un peu d'eau si la soupe est trop épaisse et rectifiez l'assaisonnement.
Servez aussitôt dans des assiettes creuses et décorez avec les pluches de cerfeuil.

NOTRE BON ACCORD : un marsannay rosé (Bourgogne).

Le conseil de CVF

De la même famille que ses cousines les lentilles vertes, celle des légumineuses, les lentilles corail cuisent en un clin d'œil et s'écrasent à la cuisson. Des qualités idéales pour préparer cette soupe !



L'avis du nutritionniste

Cocktail forme

Les carottes présentent un apport important en antioxydants, bon pour la peau et la vue (vitamine A). Associées aux lentilles roses, riches en fibres, en protéines, et également bien pourvues en fer, elles offrent un cocktail savoureux et énergétique, bienvenu toute l'année.

Docteur Pierre Azam, Paris

Photo DR.

BONS À MARIER !

Manger diversifié est la clé d'une alimentation équilibrée. D'autant que la combinaison de certains aliments multiplie leurs qualités nutritionnelles…

Texte : Catherine Gerbod

"Mieux vaut associer des nutriments de nature différente (des glucides, des protéines, des lipides, des minéraux, des vitamines…) que cumuler des aliments semblables", résume le docteur Pierre Azam, médecin nutritionniste. Nos lubies alimentaires nous font parfois oublier ce principe de base. Voici trois additions pour des assiettes pleines de peps.

Féculents + légumes riches en fibres

"Les fibres forment un maillage le long de la paroi du tube digestif, du coup les glucides des féculents passent moins vite dans le sang", détaille Caroline Gérardin, diététicienne. Dans le même temps, les légumes apportent des vitamines et des sels minéraux. Grâce aux fibres, "l'assimilation des vitamines des légumes est plus progressive", note aussi le docteur Azam. Idem pour les fibres contenues dans les fruits.

En cuisine : céréales, légumineuses et pommes de terre sont des féculents. Les possibilités d'associations sont infinies et ne se limitent pas à la simple salade verte. Par exemple : pâtes aux brocolis, salade de pommes de terre, échalote et herbes aromatiques fraîches, butternut farcie au boulgour, pois chiches aux aubergines et aux poivrons… Côté desserts : riz au lait à la mangue, gâteau de semoule aux fruits rouges frais.

Légumineuses + céréales

Sources de protéines végétales, les céréales et les légumineuses sont déficitaires en certains acides aminés dits "essentiels". Mais leurs déficits sont en fait complémentaires ! "Les céréales ont peu de lysine par exemple, alors que la plupart des légumineuses en contiennent", explique Caroline Gérardin. "En ajoutant des légumes aux céréales, en un seul plat on profite du maximum de nutriments", souligne le docteur Pierre Azam, en vantant le couscous, composé de semoule de blé, de légumes variés et de pois chiches.

Le couscous, un modèle de bonne association d'aliments.

En cuisine : lentilles, haricots rouges, blancs ou noirs, fèves, flageolets, pois chiches, pois cassés, soja sont des légumineuses. Les céréales se déclinent en semoule de blé, boulgour, pain, pâtes, riz, millet, avoine, orge, maïs, petit épeautre, épeautre…

L'addition qui a tout faux

«L'association protéines animales et féculents est peu digeste et n'a pas d'intérêt nutritionnel. Les sucres lents sont assimilés trop vite», explique le Dr Pierre Azam. Exit le steak-purée ! Viande et produits laitiers sont à marier à des aliments riches en fibres.

Fer + vitamine C

La vitamine C améliore l'absorption du fer. L'association est particulièrement intéressante pour le fer d'origine végétale, moins bien capté par l'organisme que celui d'origine animale.

En cuisine : pour la vitamine C, pensez aux agrumes, kiwis, fruits rouges, poivrons, choux, épinards, brocolis, herbes fraîches… Il y a du fer dans la viande, le boudin noir, les poissons ou les fruits de mer mais aussi dans les végétaux : gingembre, thym, cannelle, sésame, germe de blé, quinoa, noisette, persil, figue séchée, mâche, pistaches, sarrasin, épinards, algues, noix de cajou, noix de coco… Cuisinez un taboulé avec feuilles de persil, pamplemousse et semoule de blé ou une salade de courgettes, moules et citron ou encore du quinoa au chou-fleur. ■

La cuisine se parfume au FOIN

Son odeur fleure bon la campagne. Elle inspire chefs et cuisiniers amateurs en recherche d'ingrédients simples et naturels.

Texte : Catherine Gerbod

Le foin, ce ne sont ni plus ni moins que des herbes des prés séchées, un produit tout ce qu'il y a de plus brut et simple. Il est peu coûteux, souvent disponible localement. Fascinés par la richesse du monde végétal sauvage, les chefs en font un aromate culte. Ils ne manquent pas d'idées pour valoriser le goût herbacé, fumé, boisé… qu'il peut donner.

COCON VÉGÉTAL

La cuisson au foin est un grand classique pour la viande. Alain Passard a fait du poulet au foin l'un de ses plats signatures il y a 30 ans. Couchée dans (et sous) le foin, la volaille cuit au four dans une cocotte en fonte lutée (fermée avec une bande d'une pâte faite de farine et d'eau) pour que les vapeurs de foin ne s'échappent pas. L'agneau en croûte de foin est aussi l'un des plats vedettes de Régis et Jacques Marcon à Saint-Bonnet-le-Froid. Emmanuel Renaut des *Flocons de Sel* à Megève a créé un pigeon cuit au foin et au genièvre. Mais le foin s'associe aussi aux légumes. Daniel Morgan, chef créatif du *Salt* à Paris, emballe une boule de céleri avec du foin, la vaporise d'eau, l'enferme dans une papillote bien serrée et l'enfourne pour 2 heures.

INFUSIONS ODORANTES

Matthieu Nadjar, chef du *Cornichon* (Paris), infuse du foin dans de la crème pour donner à ses sauces un petit goût subtil venu des champs. La technique fonctionne aussi pour des desserts, par exemple des glaces comme chez Emmanuel Renaut ou Jean-François Piège. David Toutain, jeune chef lui aussi fan de foin, fait confire des carottes au four, dans de l'huile de pépins de raisin additionnée de brins de foin. Le foin n'hésite pas à plonger dans l'eau des bouillons de cuisson. Rodolphe Paquin du *Repaire de Cartouche* (Paris) aime y cuire des volailles ou du jambon. L'utilisation est simple mais "il ne faut surtout pas surextraire les arômes du foin", conseille-t-il.



Photo : CVF / Jean-Daniel Sudres

Le **carré d'agneau au foin,** une spécialité de *La Maison Carrier* à Chamonix.

EN FUMÉE

Grillé ou brûlé, le foin ouvre encore d'autres pistes. Ses effluves parfument alors des pommes de terre, du veau, des volailles, de l'anguille… Rodolphe Paquin enflamme le foin dans lequel a cuit sa terrine pour lui donner un goût fumé. Quant à Daniel Morgan, il grille le foin de cuisson de son céleri-rave pour infuser une crème servie en accompagnement. ■

Chacun cherche son foin

Trouver du foin odorant à souhait, sauvage, dénué de pesticides est essentiel pour la réussite des plats. Certains chefs ne jurent que par le foin d'alpage, d'autres par celui de Normandie ou par celui très chic et AOC de la Crau… chacun a sa filière. Le foin peut être constitué d'une seule variété d'herbe. Par exemple la flouve odorante, la préférée des chefs. Cette graminée délivre un goût rappelant celui de la fève tonka et de la réglisse.

Informations commerciales

Design Gaggenau



Fabriqué en partie à la main à Lipsheim en France, ce four large de 90 cm dispose d'un éclairage panoramique et d'une porte en inox dotée d'une fermeture en douceur. Il combine innovation et précision artisanale qui combleront toutes les envies. Gaggenau se met au service de l'excellence culinaire en proposant aux particuliers un four qui répond aux exigences des professionnels.

Réf : EB333110.
Prix conseillé : 7 560 €.
Contact lecteurs : www.gaggenau.com

Clarendelle Rouge 2012

Clarence Dillon fit l'acquisition de Château Haut-Brion en 1935. Créé en hommage à cet Américain amoureux de la France et de son terroir, Clarendelle trouve son inspiration dans ce précieux héritage. Ce grand vin de Bordeaux se bonifie dans les caves et ne sera présenté aux amateurs que lorsqu'il sera prêt à pleinement exprimer l'élégance, l'équilibre et la complexité de son bouquet. Inspiré par Haut-Brion, Clarendelle est un assemblage de merlot, cabernet sauvignon et cabernet

Prix public conseillé : 17 €.
En vente à Paris à La Cave du Château.
www.clarendelle.com

Le dernier-né de la gamme Kuving's

L'extracteur de jus C9500 cache sous son design épuré une véritable révolution technologique qui permet d'obtenir des jus d'une qualité parfaite, contenant 0 % de fibres. Grâce à son système de pression à froid et sa vitesse de 60 tours minute, le jus conserve 100 % des nutriments assimilables. Sa large embouchure et les brosses intégrées facilitent le nettoyage (une fois par jour, pas plus de 2 minutes). Composé d'un plastique sans bisphénol, son moteur est garanti 5 ans. Un livre de recettes de 112 pages est inclus dans l'offre.



Prix conseillé : 499 €

Les alliés choc du CHOCOLAT



Il se glisse dans un plat, tient le premier rôle au dessert ou se déguste façon addict, le chocolat aime à boire…

Photos : Bob Norris - réalisation et stylisme : Élisabeth Scotto
recettes : Pascale Mosnier - texte et accords vins : Karine Valentin

Le chocolat a toujours été l'allié des vins rouges, le couple se retrouve autour des saveurs acide, sucrée, amère et salée. On estime souvent que c'est dommage d'ouvrir une belle bouteille de rouge au dessert. Fi de pingrerie, le chocolat mérite vos largesses ! Faites du fromage et du dessert l'occasion de sortir le deuxième, voire le troisième flacon de votre repas. Même si l'on vous serine depuis des années que le fromage s'associe au blanc, vous pourrez sans que l'Académie ne s'en offusque sortir un rouge sur le fromage et le dessert.

DOUCEUR IDÉALE

La vedette du mariage est sans conteste le vin doux naturel : rasteau, maury, rivesaltes ou porto sur un plateau de fromages suivi d'un dessert au chocolat. En outsider, on choisit le rouge, sudiste de préférence et plutôt élevé. À partir d'un certain âge (entre 5 et 10 ans), ce vin développe un bouquet tertiaire patiné, torréfié, épicé et cacaoté qui fera l'affaire du chocolat, en particulier lorsqu'il entre dans la composition d'un plat.

En certaines occasions les vins blancs moelleux se risquent à l'accord au dessert, il faudra alors que le chocolat s'adoucisse de fruits, miel, noisette, lait… Enfin il n'est de plus grande volupté qu'un carré ou bonbon de chocolat dégusté à toute heure du jour avec une grande bouteille, les spiritueux en tête : cognac et rhum pour les épices et l'amertume. Mais si vous possédez un grand liquoreux type sauternes d'au moins 20 ans ou vendanges tardives d'Alsace à la robe cuivrée et aux saveurs chatoyantes, tentez donc l'aventure ! La sagesse de l'alcool vieux sur les largesses du chocolat ne manque pas de piquant. ■



Notre bon accord

Madiran **Château Bouscassé**
2011 - 13,50 €

Alain Brumont sait la puissance du tannat associé à un sol d'exception. Il est allé chercher le meilleur du terroir du Madiranais pour planter ses raisins dont la personnalité effrontée ne se livre qu'après 5 ans minimum. Bouscassé 2011 s'assagit et la présence sauvage de la recette adoucie d'une touche cacaotée révèle le raisin. Le nez est sanguin, fougueux, épicé, animal et fumé. En bouche les saveurs du chocolat se retrouvent. Quel accord !

Cocotte : Le Creuset

Daube de sanglier chocolatée

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Marinade : 12 h
Cuisson : 4 h 20

POUR 6 PERSONNES

● 1,5 kg d'épaule ou de cuissot de sanglier ● 4 oignons ● 4 carottes ● 6 gousses d'ail ● 1 orange bio ● 75 cl de vin rouge corsé ● 5 carrés (25 g) de chocolat noir amer ● 2 cuil. à soupe de farine ● 4 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 2 clous de girofle ● 2 cuil. à soupe de cognac ● 3 brins de thym ● 1 bouquet garni ● 1 botte de persil plat ● sel ● poivre

1 **La veille,** coupez la viande en gros cubes. Lavez et essuyez l'orange, prélevez finement son zeste. Pelez et émincez 1 oignon, 2 gousses d'ail et 1 carotte. Mettez tous ces ingrédients dans une jatte. Ajoutez le cognac, les clous de girofle et le vin. Mélangez, couvrez et laissez mariner 12 h.

2 **Le jour même,** pelez et émincez les oignons, l'ail et les carottes restants. Égouttez et épongez la viande dans du papier absorbant (réservez la marinade). Faites chauffer l'huile dans une cocotte. Saisissez-y les cubes de viande à feu vif pour les colorer. Égouttez-les et, à leur place, faites revenir à feu moyen l'oignon et l'ail. **Au bout de 10 min,** remettez la viande, poudrez de la farine tamisée, remuez. Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni, le thym et la marinade. Mélangez, couvrez et enfournez à 160° pour 2 h. Sortez la cocotte, ajoutez les carottes, mélangez et remettez au four 1 h.

3 **Sortez la cocotte,** vérifiez qu'il reste assez de liquide sirupeux (au besoin, ajoutez un peu d'eau chaude). Prélevez une louche de sauce, faites-y fondre le chocolat et reversez dans la cocotte. Mélangez bien, couvrez et mettez à nouveau au four 1 h.

4 **Effeuillez et ciselez** le persil. Vérifiez la cuisson de la viande (elle doit être très tendre). Parsemez de persil, servez très chaud avec des pommes vapeur.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Tarte aux poires, chocolat et gingembre

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 25 min
Cuisson : 45 min



POUR 6 PERSONNES
● 1 rouleau de pâte sablée ● 1 boîte (4/4) de poires au sirop ● 100 g de chocolat noir 70 % min ● 2 œufs ● 15 cl de crème épaisse ● 15 g de sucre ● 1 cuil. à soupe de gingembre en poudre

1 Déroulez la pâte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte. Dans un bol, faites fondre le chocolat en morceaux au micro-ondes avec 1 cuillère à café de crème, puis étalez-le sur la pâte.
2 Égouttez les poires (réservez un peu de sirop). Posez une demi-poire côté plat sur une planche. Coupez-la en fines tranches en partant de la pointe, sans aller au bout, pour que les tranches restent solidaires. Avec le couteau, posez-la sur la tarte, appuyez un peu pour qu'elle s'ouvre en éventail. Couvrez ainsi toute la tarte.
3 Préchauffez le four à 180°. Dans un saladier, fouettez les œufs, le gingembre et le reste de crème. Si le mélange est trop épais, ajoutez un peu de sirop. Versez sur la tarte et enfournez pour 35 min. **Sortez la tarte,** poudrez de sucre et passez-la 5 min sous le gril du four pour qu'elle caramélise.
4 Démoulez la tarte sur une grille et servez-la tiède ou froide.

Notre bon accord

Coteaux de l'Aubance **Domaine de Montgilet, *Les Trois Schistes***
2013 - 19,50 €

Le nez est une infusion, ou une salade de fruits exotiques… Sa bouche douce évolue vers une tension merveilleuse, celle des vins de Loire qui digèrent leur sucre et offre une belle acidité en fin de bouche, justement acidulée pour la poire. Le chenin qui prête à ce moelleux d'Anjou la lumière de son fruit possède ces tonalités de poire, et l'acidité finale s'installe sur le chocolat. L'accord sur la rondeur ne manque pas d'originalité.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

PUR BEURRE DE CACAO • FÈVES SÉLECTIONNÉES •

Nestlé®
dessert
Noir

Un chocolat **100% pur beurre de cacao**, à la fonte parfaite, préparé avec soin à partir de **fèves sélectionnées**. Avec le **Plan Cacao**, Nestlé soutient les cultivateurs pour améliorer la qualité de leur cacao.

PUR BEURRE DE CACAO • FÈVES SÉLECTIONNÉES •

Cocoa Plan

www.latableadessert
Des centaines d'idées recettes faciles et

NESTLE FRANCE SAS 542 014 426 RCS Meaux, Noisiel ®Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A. Suggestions de présentation.

Découvrez nos recettes fondantes sur www.latableadessert.fr



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

Baci di dama ou “baisers de dame”

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 30 min
Réfrigération : 2 h
Cuisson : 25 min



POUR 30 BACI ENVIRON

● 200 g de chocolat noir 70 % min ● 100 g de poudre d'amandes ● 100 g de poudre de noisettes ● 300 g de farine ● 180 g de beurre mou ● 150 g de sucre ● 1 gousse de vanille ● 1 pincée de sel

1 **Dans le bol** d'un robot équipé d'un couteau, mettez les poudres d'amandes et de noisettes, le sucre et le sel. Réduisez le mélange en une poudre très fine.

2 **Dans un saladier,** déposez les graines de la gousse de vanille fendue et le beurre, travaillez le tout à la fourchette. Incorporez, en les alternant, la farine et la poudre du robot. Travaillez la pâte pour former une boule homogène, filmez-la et réservez 2 h au frais.

3 **Passé ce temps,** préchauffez le four à 160°. Tapissez une plaque à four de papier sulfurisé. Prélevez des boulettes de pâte (de la taille d'une noix) et posez-les sur la plaque. Enfournez pour environ 20 min sans laisser colorer. Mettez à refroidir les biscuits sur une grille.

4 **Faites fondre le chocolat** en morceaux au micro-ondes. Laissez-le tiédir 10 min. Collez les biscuits 2 par 2 avec du chocolat.

Servez à température ambiante. Conservez-les dans une boîte en fer.

+ DE RECETTES AVEC DU CHOCOLAT SUR
cuisineetvinsdefrance.com

Notre bon accord

Porto Vintage **Quinta de Romaneira** *2014 - 24,90 €*

La quinta, en amont de Pinhao, la capitale du vignoble, possède des vignes historiques sur des terrasses anciennes. La précision des vinifications associée à un savoir-faire traditionnel du mutage donne à ce vintage la noblesse de son sol. Avec sa pointe de tabac et cerise confite, ce jeune porto évoque la douceur, mais la finale se réveille sur une fraîcheur de fruit rouge. À siroter en fin de repas pour un baiser langoureux. *Magasins U*

AOP Selles-sur-Cher



Le selles-sur-cher est un fromage de chèvre d'Appellation d'origine protégée au lait entier, de la vallée du Cher. Élaborés de manière traditionnelle, les selles-sur-cher sont moulés manuellement puis égouttés, salés et cendrés avec du charbon végétal. Après 10 jours d'affinage minimum, la croûte a développé des moisissures nobles finement bleutées. Sa pâte douce, blanche et fine, lui donne son goût de noisette.

Prix : environ 3 €

Veuve Fourny

« À notre arrivée sur le domaine, nous étions tous les deux en synergie pour révéler la diversité de nos terroirs de Champagne. Le vin de Champagne est un vin d'auteurs, reflétant le ressenti de deux vignerons et leurs émotions. L'expression d'une terre avec notre interprétation (l'expression du minéral), les blanc-de-blancs, mais aussi le pinot noir qui révèle le paradoxe du village de Vertus, son exposition sud-est ! Nous sommes fiers d'avoir en grande majorité les pinots noirs de la Côte des Blancs, révélés dans nos 3 champagnes rosés : Champagne Rosé Brut Premier Cru ; Champagne Rosé Les Rougesmonts Extra Brut Vertus Premier Cru et le Champagne Rosé Vinothèque 2011 Extra Brut Vertus Premier Cru. » Charles et Emmanuel Fourny





Caves à vin Liebherr

Des écrins de conservation aux finitions élégantes, qui se fondent dans l'ambiance esthétique de la cuisine : les nouvelles caves à vin de vieillissement LIEBHERR WKEGW 582 ET WKEGB 582, compactes (H. 45 x L. 56 x P. 55 cm), s'encastrent dans une niche de 45 cm. Ces dimensions ont été pensées pour harmoniser la cave à vin à l'ensemble des autres appareils électroménagers, comme le four ou encore la machine à café de même longueur. Plébiscitées pour les petits espaces !

Prix de vente public conseillé : WKEGW/WKEGB 582 (blanc ou noir) : 2 350 €

Un grand merci à nos partenaires !

Ils nous ont accompagnés tout au long de notre croisière gastronomique 2016



EN PARTENARIAT AVEC





www.champagne-billecart.fr
40, rue Carnot, 51160 Mareuil-sur-Aÿ



www.champagne-drappier.com
rue des Vignes, 10200 Urville







www.duval-leroy.com
69, avenue de Bammental, 51130 Vertus



www.champagne-devaux.fr
Domaine Villeneuve, 10110 Bar-sur-Seine



1522

PHILIPPONNAT

CHAMPAGNE

www.philipponnat.com/fr
13, rue du Pont, 51160 Mareuil-sur-Aÿ

PRÊT À L'AVANCE

Pour en profiter autant que ses invités, on prépare tout à l'avance, on pose sur la table et c'est parti pour un brunch, un déjeuner ou un dîner informel avec des plats très inspirés. Et rien ne vous empêche de mixer toutes ces idées entre elles.

Photos : Nathalie Carnet - réalisation et stylisme : Valéry Drouet - recettes : Sophie Menut





VENU DE LA MER

Crab cakes

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 15 min
Cuisson : 6 min

POUR 4 PERSONNES
2 boîtes de chair de crabe (environ 250 g) • 1 œuf • 1 oignon frais • 10 cl de mayonnaise (maison ou en bocal) • 1 petit bol de son d'avoine (rayons diététique ou bio) • 3 brins de ciboulette • 1 citron • 3 cuil. à soupe d'huile neutre • sel • poivre du moulin

1 **Ciselez la ciboulette.** Pelez et hachez l'oignon. Égouttez soigneusement la chair de crabe. Pressez le citron.
2 **Placez la chair de crabe** et l'oignon dans un saladier. Ajoutez l'œuf, la mayonnaise, le son d'avoine et la moitié du jus du citron. Salez, poivrez et mélangez bien. Ajoutez un peu de son d'avoine si la pâte est trop liquide.
3 **Formez des petites galettes** entre vos mains avec la pâte. Mettez une poêle à chauffer avec l'huile et faites-y dorer les galettes 3 min de chaque côté. Servez arrosé du reste du jus de citron.
NOTRE BON ACCORD : un languedoc-la clape blanc.

Les conseils de CVF
• Ajoutez un trait de sauce Worcestershire et/ou une cuillerée de moutarde pour corser la préparation.
• Préférez la chair de crabe (avec pattes et morceaux) aux miettes, moins chères mais moins savoureuses.

Saumon mariné comme le hareng

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 30 min
Pas de cuisson
Attente : 2 h + 48 h

POUR 6 PERSONNES
600 g de filet de saumon sans la peau • 2 carottes • 1 oignon jaune • 30 cl d'huile de pépins de raisin • 30 cl d'huile d'olive • 2 brins de thym • 4 feuilles de laurier • 1 cuil. à soupe de baies roses • 1 cuil. à soupe de poivre de Sichuan • 1 cuil. à soupe de graines de coriandre • 2 kg de gros sel

1 **2 jours avant,** rincez le filet de saumon, épongez-le dans du papier absorbant. Étalez du gros sel dans le fond d'un grand plat à gratin. Disposez le saumon dans le fond du plat, recouvrez de gros sel et laissez mariner au frais 2 h.
2 **Au bout de ce temps,** rincez le saumon et essuyez-le à l'aide de papier absorbant. Coupez-le en 2 dans la longueur et recoupez-le en plusieurs bandes dans la largeur pour que les morceaux puissent tenir dans une terrine.
3 **Pelez les carottes** et l'oignon et coupez-les en rondelles. Dans une terrine, versez les huiles, ajoutez les légumes, les herbes, les baies, le poivre et la coriandre. Déposez les bandes de poisson dans la terrine et veillez à ce qu'ils soient recouverts de préparation. Laissez mariner 48 h au frais.
4 **Le jour même,** servez les filets en entrée ou au brunch, avec de petites pommes de terre cuites à l'eau, tièdes de préférence.
NOTRE BON ACCORD : un muscadet-sèvre-et-maine (blanc de Loire).

Le conseil de CVF
Préférez un saumon label Rouge et vérifiez qu'il n'y ait plus aucune arête.



Mousse aux crevettes roses

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min
Pas de cuisson

POUR UN BOL
250 g de crevettes roses décortiquées • le jus de 1 citron • 15 cl de crème liquide très froide • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive • paprika • sel • poivre

1 Placez les crevettes avec le jus de citron et l'huile dans le bol d'un mixeur, réduisez-les en purée. Salez, poivrez et mélangez.
2 Montez la crème bien froide en chantilly et incorporez-la délicatement à la purée de crevettes. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
3 Servez poudré de paprika, avec des toasts grillés.
NOTRE BON ACCORD : un alsace-riesling.

Gâteau au potiron

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 30 min
Cuisson : 55 min

POUR 4 PERSONNES
1 morceau de potiron de 500 g environ • 100 g de farine • 100 g de sucre • 60 g de beurre • 3 œufs • 10 cl de lait • 1 gousse de vanille • 2 cuil. à soupe de rhum brun

1 Ôtez l'écorce et les graines du potiron pour obtenir 250 g de chair. Coupez-la en petits morceaux. Fendez la gousse de vanille en deux et grattez l'intérieur avec un petit couteau afin de récupérer les graines.
2 Faites fondre 50 g de beurre dans une sauteuse, ajoutez les morceaux de potiron, la gousse et les graines de vanille. Couvrez et laissez cuire environ 15 min jusqu'à ce que le potiron devienne fondant. Ajoutez alors le sucre et poursuivez la cuisson 10 min en remuant de temps en temps. Hors du feu, écrasez la pulpe à la fourchette.
3 Dans un grand bol, délayez la farine tamisée dans le lait et versez l'ensemble sur la purée de potiron. Mélangez.
4 Préchauffez le four à 180°. Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes. Incorporez les jaunes un par un dans la préparation en mélangeant bien entre chaque ajout. Versez le rhum et mélangez à nouveau.
5 Montez les blancs en neige ferme et incorporez-les délicatement à la préparation. Versez dans un moule à manqué beurré et enfournez pour 45 min.
NOTRE BON ACCORD : un beaujolais blanc.

Idées bonus

N'hésitez pas à préparer le saumon 3 ou 4 jours à l'avance : il sera encore meilleur. N'oubliez pas de disposer des quartiers de citron et des tranches de pain grillées sur la table. Les premiers seront à presser sur les crab cakes et les deuxièmes vous permettront d'y tartiner un peu de mousse de crevettes ou d'accompagner le saumon. Enfin, vous pouvez servir le gâteau au potiron un peu tiède, poudré de sucre brun.



CUEILLI AU POTAGER

Taboulé de chou-fleur aux fruits secs

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 25 min
Pas de cuisson

POUR 6/8 PERSONNES
1 chou-fleur • 1 pomélo • 50 g de raisins secs • 50 g de cranberries séchées • 50 g d'abricots secs • 50 g de pignons de pin • 1 cébette • 5 brins de menthe • 3 brins de persil plat • 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • le jus de 1 citron • sel • poivre

1 **Mettez à gonfler** tous les fruits secs dans un bol d'eau chaude.
Lavez le chou-fleur et coupez-le en gros morceaux. Râpez-les (grosse grille) pour obtenir la même consistance que de la graine de couscous. Placez cette semoule dans un grand saladier.
2 **Épluchez le pomélo** à vif au-dessus du saladier et réservez les segments. Versez l'huile dans le saladier et ajoutez le jus de citron. Mélangez.
3 **Lavez et ciselez la menthe** et le persil. Nettoyez et émincez la cébette. Faites un peu torréfier les pignons à sec à la poêle.
4 **Égouttez** les fruits secs et ajoutez-les au chou-fleur avec les herbes, les quartiers de pamplemousse, la cébette et les pignons. Salez, poivrez et placez au frais jusqu'au moment de servir.
NOTRE BON ACCORD : **un côtes-de-provence rosé.**

Carpaccio de betterave, condiment citron et tête de moine

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES
2 betteraves cuites • 8 rosettes de tête de moine • 6 champignons de Paris • 1 petite salade rouge, type trévise • 3 citrons bios • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 80 g de sucre • sel • poivre

1 **Rincez et essuyez** les citrons. Hachez-en 2 et mettez-les avec le sucre et 5 cl d'eau dans une petite casserole sur feu très doux. Laissez cuire environ 15 min à couvert en remuant fréquemment. Mixez-les au mixeur-plongeant pour obtenir une texture très fine et laissez redroidir.
Placez ce condiment dans un bocal en verre et mettez-le au réfrigérateur (il se conserve au moins 15 jours).
2 **Pelez les betteraves.** Coupez-les en lamelles les plus fines possibles (à l'aide d'une mandoline, c'est l'idéal). Étalez-les sur 4 grandes assiettes plates en les faisant se chevaucher légèrement.
3 **Lavez les champignons,** éliminez leurs pieds puis taillez-les en petits bâtonnets. Citronnez-les afin d'éviter qu'ils noircissent. Lavez les feuilles de salade et ciselez-les finement.
4 **Répartissez la salade** et les champignons sur les betteraves. Déposez le fromage et un peu de condiment citron. Nappez d'huile, salez, poivrez et servez.
NOTRE BON ACCORD : **un bordeaux rosé.**

D'autres saveurs
Vous pouvez remplacer la tête de moine par du grana padano ou de la mimolette vieille.



Tartelettes à la tomate et au cheddar

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min
Réfrigération : 1 h
Cuisson : 30 min

POUR 6 PERSONNES

200 g de farine + 20 g • 100 g de beurre mou + 20 g • 1/2 sachet de levure chimique • 1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude • 10 cl de crème épaisse • 150 g de pétales de tomates confites • 250 g de cheddar • 50 g de parmesan • 15 cl de mayonnaise maison • 1 cuil. à soupe de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 1 échalote • 3 brins d'aneth • 1 cuil. à soupe de Maïzena • sel • poivre

1 **Préparez la pâte :** mélangez la farine avec le beurre, la levure, le bicarbonate, la crème et 1 pincée de sel. Formez une boule, filmez-la et mettez au frais 1 h.

2 **Pendant ce temps,** râpez le cheddar et le parmesan. Pelez et hachez l'échalote. Rincez, séchez et ciselez l'aneth.
Dans un bol, mélangez la mayonnaise avec le sucre, le vinaigre, l'échalote et l'aneth.

3 **Sortez la pâte** du réfrigérateur. Étalez-la au rouleau sur le plan de travail fariné. Découpez-y 6 cercles un peu plus grands que les moules. Garnissez les moules beurrés avec les disques de pâte et poudrez les fonds de Maïzena.

4 **Égouttez les tomates** confites. Couvrez-en les fonds de tarte, répartissez la mayonnaise à l'aneth dessus et couvrez des fromages râpés. Enfournez pour environ 30 min, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
Servez tiède ou froid.

NOTRE BON ACCORD : un tavel (rosé du Rhône).

Le conseil de CVF

Conservez l'huile des tomates confites pour une autre recette.

Brioche de Menton

UN PEU DÉLICAT, BON MARCHÉ
Préparation : 40 min
Attente : 2 h + 2 h + 1 h
Cuisson : 30 min

POUR 1 BRIOCHE

320 g de farine type 45 • 3 œufs + 2 blancs + 1 jaune • 175 g de beurre • 20 g de sucre en poudre • 10 g de levure fraîche • 40 g de sucre glace • 100 g d'écorces d'oranges ou de citrons confits • 40 g de poudre d'amandes • sel

1 **Délayez la levure** dans un bol contenant 5 cl d'eau tiède.
Mettez 300 g de farine dans le bol d'un robot, ajoutez 1 pincée de sel, le sucre en poudre et mélangez. Versez la levure délayée dans l'eau. Actionnez le robot pour pétrir la pâte.
Au bout de 3 min, incorporez les œufs entiers l'un après l'autre. Ajoutez la moitié du beurre et laissez tourner le robot 10 min jusqu'à ce que la pâte soit brillante. Ajoutez alors le reste de beurre et pétrissez jusqu'à ce que la pâte se détache des bords. Placez la pâte dans un saladier, couvrez d'un torchon et laissez lever 2 h dans un endroit tiède.

2 **Faites dégonfler la pâte** en la tapotant avec la main et formez une boule. Mettez-la au frais 2 h.

3 **Coupez en dés** les agrumes confits. Dans une jatte, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et les blancs d'œufs. Incorporez les dés d'agrumes.

4 **Sortez la pâte** du réfrigérateur. Sur le plan de travail fariné, étalez-la en un rectangle au rouleau à pâtisserie. Répartissez dessus le contenu de la jatte et roulez la pâte sur elle-même en partant d'un petit côté pour former un rouleau. Coupez-le en 7 ou 8 tronçons et disposez-les debout bien serrés dans un moule à manqué tapissé de papier sulfurisé. Laissez gonfler la pâte 1 h.

5 **Préchauffez le four** à 180°. Badigeonnez la brioche de jaune d'œuf et enfournez pour 30 min.



EN DIRECT DE LA FERME

Terrine de poulet pistachée

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 45 min
Réfrigération : 12 h + 24 h
Cuisson : 2 h

POUR 6/8 PERSONNES
2 blancs et 2 cuisses de poulet • 4 foies de volaille • 75 g de lardons • 250 g d'échine de porc • 1 échalote • 20 cl de vin blanc sec • 5 cl de cognac • 25 g de pistaches décortiquées non salées • 1 œuf • 1 brin de romarin • 2 brins de thym • 1 cuil. à café de quatre-épices • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre
POUR ACCOMPAGNER : **1 coupelle de confiture d'oignons**

1 **Deux jours avant,** pelez et ciselez l'échalote. Hachez les lardons et l'échine au couteau. Mettez le tout dans un grand saladier avec les morceaux de poulet, les herbes effeuillées, le vin et le cognac. Assaisonnez de quatre-épices, sel et poivre. Mélangez bien et mettez au frais 12 h.

2 **Le lendemain,** sortez les cuisses et les blancs du saladier. Découpez chaque blanc en 3 aiguillettes. Désossez les cuisses et hachez-les grossièrement au robot, remettez ce hachis dans le saladier, puis ajoutez l'œuf battu, les pistaches et mélangez bien.

3 **Préchauffez le four** à 140°. Dénervez les foies de volaille. Faites-les poêler 1 min de chaque côté dans la moitié de l'huile.

4 **Huilez légèrement** une terrine et garnissez-la avec la moitié de la préparation. Répartissez les aiguillettes et les foies. Salez, poivrez et recouvrez du reste de préparation. Placez la terrine das un plat à demi rempli d'eau et enfournez pour 2 h de cuisson au bain-marie. À mi-cuisson, abaissez la température à 120°.

5 **Laissez refroidir** et mettez la terrine au frais au moins 24 h avant de la servir coupée en tranches avec de la confiture d'oignons.

NOTRE BON ACCORD : **un montagny (blanc de Bourgogne).**

Petits flans aux foies de volaille

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES
350 g de foies de volaille • 5 brins de ciboulette • 2 tranches de pain de mie • 1 échalote • 25 cl de lait • 4 œufs • 20 g de beurre • 1 pincée de piment d'Espelette • sel • poivre
POUR ACCOMPAGNER : **1 bol de coulis de tomates (facultatif)**

1 **Préchauffez le four** à 180°. Versez le lait dans un bol. Ôtez la croûte du pain et émiettez-le dans le lait.

2 **Dénervez les foies** de volaille en ôtant les filaments et le gras s'il y en a. Pelez l'échalote. Mettez-la dans le bol d'un mixeur avec la ciboulette et faites tourner pour obtenir un hachis très fin. Ajoutez les foies de volaille, les œufs, le pain de mie et le lait. Assaisonnez de sel, de piment, et poivrez généreusement. Mixez soigneusement la préparation.

3 **Beurrez des moules** individuels et répartissez-y le mélange. Faites cuire au four 30 min.

4 **Démoulez les flans** une fois tiédis, laissez-les refroidir et réservez au frais jusqu'au moment de servir. Servez avec le coulis de tomates.

NOTRE BON ACCORD : **un côtes-du-rhône-villages rouge.**

L'astuce de CVF

Si vous souhaitez une préparation plus légère, montez les blancs en neige avant de les incorporer au mélange de foies de volaille.



Salade de pot-au-feu

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 30 min
Cuisson : 35 min

POUR 4 PERSONNES
500 g de restes de viande de pot-au-feu ● 2 louches de bouillon de pot-au-feu ● 5 pommes de terre ● 3 carottes ● 2 cébettes ● 4 brins de persil plat ● 1 cuil. à soupe de moutarde de Dijon ● 2 cuil. à soupe de moutarde de Meaux ● 2 cuil. à soupe de Melfor (ou, à défaut, de vinaigre de cidre) ● 1 cuil. à soupe d'huile neutre ● 1 cuil. à soupe d'huile de noix ● 25 g de beurre ● sel ● poivre

1 **Pelez les carottes** et les pommes de terre. Coupez les carottes en rondelles et les pommes de terre en cubes. Mettez à cuire les carottes dans une grande casserole d'eau bouillante. Au bout de 5 min, ajoutez les pommes de terre et laissez cuire 8 min.
2 **Préparez la vinaigrette :** dans un bol, mélangez les moutardes avec le Melfor, puis versez les 2 huiles en fouettant. Réservez.
3 **Désossez les restes** de viande et coupez-les en petits morceaux. Nettoyez et émincez les cébettes. **Dans une sauteuse,** faites blondir la moitié des cébettes dans le beurre à feu doux. Au bout de 5 min, ajoutez la viande, montez le feu et continuez la cuisson en remuant. Lorsque la viande commence à attacher, versez 1 louche de bouillon et laissez-le s'évaporer. Ajoutez alors les légumes égouttés, salez, poivrez, versez le reste de bouillon et poursuivez la cuisson 5 min.
4 **Ciselez le persil.** Ajoutez-le à la viande avec la cébette restante, mélangez et versez un peu de vinaigrette sur la viande encore chaude avant de servir.

NOTRE BON ACCORD: **un côte-de-brouilly (rouge du Beaujolais).**

Le conseil de CVF
Servez avec des tranches de pain de campagne grillées.

Cannelés au café

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 15 min
Réfrigération : 24 h
Cuisson : 1 h 05

POUR UNE VINGTAINE DE CANNELÉS
50 cl de lait ● 2 œufs entiers + 2 jaunes ● 1 tasse d'espresso serré (ou 1 cuil. à soupe d'extrait de café) ● 75 g de beurre ● 100 g de farine ● 150 g de sucre en poudre ● 1 gousse de vanille ● 2 cuil. à soupe de rhum brun

1 **La veille,** dans une casserole, amenez le lait à ébullition avec le café, le beurre et la gousse de vanille fendue en deux et grattée. **Dans un saladier,** mélangez au fouet le sucre avec les œufs entiers et les jaunes, puis incorporez la farine. **Versez ensuite** le lait chaud (éliminez la gousse) sans cesser de fouetter pour obtenir une pâte lisse. Laissez un peu refroidir et ajoutez le rhum. Laissez complètement refroidir la pâte puis mettez au réfrigérateur 24 h.
2 **Le jour même,** préchauffez le four à 210°. Sortez la pâte et retirez la gousse de vanille. Remuez bien et versez la pâte dans des empreintes à cannelés en silicone en ne les remplissant qu'aux 3/4 et mettez au four. **Au bout de 10 min,** abaissez la température à 180°. Poursuivez la cuisson sans ouvrir votre four jusqu'à ce que les cannelés soient bien bruns (environ 50 min).
3 **Démoulez les cannelés** encore chauds et laissez refroidir avant de servir.

MOULIN À VENT
Le prince redore son blason

Le panache historique des vins du meilleur Cru du Beaujolais renaît de ses granits roses.

Reportage : Karine Valentin - Photos : Jean-Luc Barde





Entre Romanèche-Thorins et Chénas, le moulin emblématique, construit à la **fin du XVe siècle** sur la colline de Poncié.

Bouté hors de la Bourgogne par Philippe le Hardi, le gamay, qui aurait pu faire de l'ombre au champion pinot noir, fut relégué sur les terres granitiques du Beaujolais. Il y trouva son compte et s'installa confortablement sur cette couche douillette, bien conscient d'appartenir lui aussi à la noblesse ampélographique des raisins couronnés, puisque issu de la famille des cépages noiriens, fils du pinot noir et du gouais, cousin des pinot, chardonnay et melon de Bourgogne.
Il fit donc sa patrie du Beaujolais, conquit ses monts et donna du galon à ses villages qu'on nomme aujourd'hui Crus. Coiffant de sa superbe l'ensemble de la région, Moulin à Vent, seigneur des dix, tient son panache d'une conjonction de facteurs naturels réunis sur deux communes, Romanèche-Thorins et Chénas. La carte aux allures d'Afrique déroule du nord au sud sa saprolite, une roche de granit rose décomposée qui, très dure au sommet (400 m), s'effrite dans le bas. Dessous, zébrant l'appellation, une rayure de manganèse corsète les vins d'une structure particulière. Tous exposés au levant, les raisins profitent des largesses de l'astre quasiment toute la journée.

PERSONNALITÉS COMPLEXES

Plus qu'ailleurs en Beaujolais, le gamay ici a rivalisé avec les meilleurs : un moulin-à-vent fut servi avec la soupe VGE du temps d'un certain président qui dînait à la table des Français. Pourtant les riches heures du Cru sont désormais révolues : Moulin à Vent qui coûtait jadis le prix d'un volnay ou d'un vosne-romanée a vu sa cote dégringoler. La faute à qui ? Au beaujolais nouveau, le roturier qui lui aurait volé la vedette ? Au rouge bourguignon au pedigree avéré ?
Mais depuis peu, lentement, les gamays du granit rose ont repris leur place. Le Cru se concentre sur plus d'homogénéité et rassemble ses ouailles sous son aile bienfaitrice, racolant au passage des négociants investisseurs. Par ces temps de pénurie de raisin et de prix du foncier frôlant l'indécence, l'appellation attire les négociants côte-d'oriens qui louchent du côté du granit à gamay. Du coup, Moulin à Vent a le cul entre deux chaises, le cœur en Beaujolais, l'ego en Bourgogne, des gamays vinifiés en grappes entières et sous bois, d'autres sans la partie ligneuse et élevés en fût. Il faut de tout pour faire un moulin et les deux écoles forment un ensemble d'individus aux personnalités complexes déjà fortement marquées par les différences de sol, ce qui ravit à la fois les adeptes du Cru attaché à son classicisme tout en recrutant des "néo". ■

Les vignes du **Domaine des Rosiers,** propriété de Gérard Charvet, sur les hauteurs de Chénas.

Château du Moulin-à-Vent

MORGANE CHAMBIRARD, JEAN-JACQUES PARINET ET BRICE LAFFONT

Les ailes du moulin ne tournent plus depuis belle lurette, mais le domaine qui le borde sent le souffle de sa notoriété. Autrefois propriété de Damois, grand épicier du début du XXe siècle, le domaine est racheté en 2009 par Jean-Jacques Parinet. Un petit clos bordé de murs entre le château XVIIIe et le moulin, des vignes en parcelles sur le piémont et la côte composent les 130 parcelles de la propriété. Si le vin a mis un peu de temps à trouver son style, les vinifications en cuves inox et bois donne depuis une paire d'années un rouge profond, moderne et coloré, aux tanins moelleux parfois poudrés. La belle tension du 2013 aux séduisantes notes de graphite marque un changement confirmé par la superbe puissance aromatique du 2014 (18,70 €).









Château des Jacques

CYRIL CHIROUZE

Ce serait parce qu'il se trouve sur l'un des chemins de Compostelle que le Château des Jacques s'appelle ainsi. C'est du moins l'explication avancée par Cyril Chirouze, le jeune ingénieur agro qui dirige le domaine, propriété de la maison Jadot depuis 20 ans. Toujours en marge de la mode, le style des Jacques ne se révèle véritablement qu'au bout de longues années, à l'instar des meilleurs bourgognes. Fort de ses 37 hectares de Moulin à Vent, le vin est un monument. Encore sous bois mais tendre, le *Clos du Grand Carquelin* 2014 (24 €), du nom de la parcelle, prouve l'intensité du gamay sur les granits roses. Vinifié séparément mais ensuite assemblées dans le *Moulin-à-Vent* (16 €), les différentes parcelles du terroir finiront par livrer leur secret dans une petite paire d'années, tandis qu'aujourd'hui, leur austérité a quelque chose de noble.

Notre sélection

Domaine Bernard Santé
2014 - 9 €

Le vin qui ouvre notre dégustation est, de fait, le meilleur rapport prix-plaisir de la sélection. La finesse aromatique du gamay particulièrement bien gérée par une macération traditionnelle en grappes entières donne la délicatesse du croquant sur un palais qui finit en évoquant la douceur presque moelleuse d'un raisin bien mûr.

Domaine du Moulin à Vent
2014 - 9,12 €

Georges Dubœuf, dont il faut impérativement visiter le Hameau du vin à Romanèche-Thorins, produit à partir des vignes autour du moulin ce vin enrobé de fruits mûrs et d'épices, et doté d'une bouche en légèreté et nuances délicates, avec les tanins frais à la pointe de sévérité idéale pour rafraîchir un coq au vin.

Domaine de Rochemure
2014 - 10 €

Produit sur un sous-sol extrêmement typé du Cru, composé de granit rose friable, avec des infiltrations de manganèse exposé à l'est et issu d'une vinification traditionnelle, le vin sort radieux d'un élevage de 10 mois en fûts avec un boisé présent mais bien géré et des tanins frais, secret de l'énergie du millésime.

Domaine du Penlois *2015 - 12 €*

Maxence et Sébastien vinifient comme ils feraient la cuisine : une recette de base à laquelle ils ajoutent une part de sensibilité pour donner à leurs 2 hectares de gamay sur Chénas et Romanèche-Thorins, l'ampleur florale des jolis gamays tendres et simples.



VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Notre sélection

Domaine Jacques et Annie Loron
2015 - 12,90 €
Sur le bas de la côte, les sols deviennent plus sablonneux et les alluvions anciennes signent des vins au profil charmeur approchables dans leur jeunesse. On croque le cassis et la framboise dans le vin des Loron, avec un toucher de bouche aux tanins soyeux pour un rouge qui fait sourire.

Domaine du Vissoux
Les Trois Roches 2015 - 13,50 €
Vigneron emblématique figurant dans notre hors-série vins paru en septembre, Pierre-Marie Chermette est un cacique du Beaujolais. On apprécie depuis toujours ses vinifications sur le fil qui ne laissent rien au hasard pour doter sa gamme d'un fruit intense et de profondeur. Deux atouts pour ce 2015 délicieux.

Domaine Yohan Lardy
Les Michelons 2014 - 14,50 €
Membre de l'association Terroirs originels, joli rassemblement de bienfaiteurs des vins du Beaujolais et de la Bourgogne sud, Lardy milite pour le respect du terroir. Celui des Michelons, un clos sur les hauteurs du Cru, donne un vin que le vigneron élève en fûts. Ciselé, tonique et soyeux, c'est un pur régal.

Domaine Piron-Lameloise
Vieilles Vignes 2014 - 15 €
Ambassadeur de sa région, Dominique Piron porte la bonne parole du Beaujolais depuis toujours et encore plus maintenant qu'il préside l'interprofession. Concentré sur la variété des sols, l'homme vinifie les différents Crus du Beaujolais avec conviction et brio. L'exemple ici.



Domaine Richard Rottiers RICHARD ROTTIERS

Le vigneron rock and roll n'a pas toujours fait dans le gamay. Ses premières «vinifs» sont chablisiennes sur la propriété familiale du Domaine des Malandes. Un passage à l'étranger puis retour aux sources, au sud de la Bourgogne. Il commence à tâter du gamay au Château Thivin, puis sur 4 petits hectares de Moulin à Vent en solo… et en bio : Rottiers ne supporte pas physiquement les pesticides. Gourmand et nerveux, son 2015 (17 €) offre un plus de minéralité dû à la bio. Superbe touche fumée et lardée pour *Dernier Souffle* issu de vieilles vignes, élevé en fûts, aux arômes d'iris et de fleurs fanées (18 €).



Remerciements

Nous remercions les vignerons qui ont apporté les 107 échantillons de 2014 et 2015 pour la dégustation organisée au caveau de Moulin à Vent à laquelle ont participé Jean-Luc Barde et Guillaume Baroin. Merci au président du Cru Bruno Pin, et au vice-président Nicolas Loron, ainsi qu'à Amandine Bonnard et bien sûr à Mélina Condy d'Inter-Beaujolais.






L'AOC Moulin à Vent, l'un des **dix Crus du Beaujolais**, sans doute le plus prestigieux.

Domaine du Granit
FRANCK BESSONE

Une immense bâtisse au cœur du terroir de La Rochelle et le regard qui embrasse la plaine de la Saône alors que le clocher de Chénas sonne les heures : le domaine de Franck Bessonne est béni. «Le terroir de saprolite, du granit décomposé, est un atout exceptionnel pour le gamay, il permet de produire des vins qui sont à la fois structurés et souples.» Entre vinification classique et macération bourguignonne sans les rafles, le vigneron offre des vins tendus sur des notes florales et une matière veloutée (10 € le 2015).





Domaine Gérard Charvet
GÉRARD CHARVET

Peu d'hommes savent encore faire vieillir les vins comme lui. Certes sa parcelle de La Rochelle à mi-côte du Cru est remarquable, comme ses vinifications à l'ancienne qui donnent des moulin-à-vent calques de terroir après plusieurs années de garde. On adore le bonhomme pour son discours vrai et ses vins d'une sincérité exemplaire qui avec le temps descendent vers plus de douceur. Charvet vendange en plusieurs fois pour ne ramasser que le fruit mûr. La structure rassemblée de son 2015 (14,50 €) est parfaite pour l'élevage. Son 2014 (14 €) reste un grand classique.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Notre sélection

Domaine de la Paillardière
Cuvée 12 M 2014 - 15 €
Une viticulture qui tutoie les préceptes du bio sans la mention, pour un vin dont le beau toucher de bouche s'affirme sur une matière juteuse proposant une figure du gamay gourmand et tendu sur une matière charmeuse aux tanins relevés d'épices.

Domaine de Rochegrès
2015 - 17 €
Beau gamay frais et puissant pour un vin racé et élégant sur un toucher de bouche aux tanins réguliers. La maison Albert Bichot, propriétaire du domaine, propose en Beaujolais la même expression pure et nette que ses bourgognes, sur un terroir qui est déjà un modèle pour le Cru.

Domaine Labruyère
Le Carquelin 2014 - 24 €
Si les Labruyère ont investi en Bourgogne, à Bordeaux et en Champagne, c'est ici, sous le moulin, que la famille a ses racines. La même exigence se planque sous l'ensemble des étiquettes. Grand vin de garde que ce *Carquelin*, délicatesse et puissance réunies dans *Cœur de terroirs* (15 €), cuvée vinifiée à la bourguignonne.

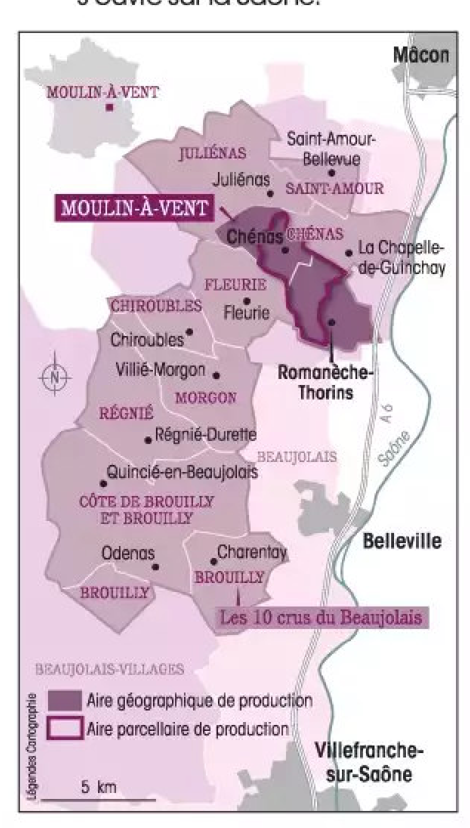
Philippe Pacalet *2015 - 35,50 €*
Pour finir la dégustation, ce vin qui, certes, a un coût. Produit par le Bourguignon Philippe Pacalet, il a sa place dans la famille des étiquettes exceptionnelles du vigneron-négociant, issues des meilleurs terroirs. Si Pacalet y met sa pâte, il laisse cependant une trilogie de sols granitiques plus ou moins décomposés s'exprimer en liberté.



Photos bouteilles Thierry Legay

ŒNOTOURISME AUTOUR DU MOULIN

La meilleure façon de déguster Moulin à Vent est de se rendre dans le Beaujolais et profiter du paysage romantique qui s'ouvre sur la Saône.



À ROMANÈCHE-THORINS
Depuis son épicentre de Vonnas, Georges Blanc gère l'hôtel-restaurant **Les Maritonnes**. Les murs rafraîchis de rouge, le parc et la piscine entourent la vaste bâtisse aux 23 chambres. Menus à 25, 47 et 57 €. Chambres de 89 à 215 €.

Pour un voyage initiatique, culturel, gourmand au pays du Beaujolais, on passe la matinée au **Hameau du vin** de Georges Dubœuf.

À CHÉNAS
Les Platanes, une bâtisse du XVIIe, une terrasse ombragée et aux fourneaux Christian Gerber. Pour des menus aux goûts de la vie : Saveur du moment (28 €) ou Notre promenade (51 €).

À SAINT-AMOUR
Poelvoorde et Depardieu ont dormi à **l'Auberge du Paradis**, pour le tournage du film *Saint-Amour*. On imagine mal le colosse Gérard dans le bassin de nage aux eaux grises dès potron-minet, mais on sait qu'il a profité des immenses chambres au décor léché imaginé par Valérie et qu'il a goûté à la cuisine aux intentions exotiques parfaitement réussies de Cyril Laugier, un macaron au *Michelin*. Chambres à partir de 145 €. Le menu unique et gastronomique à 70 € change tous les mois.

Au 14 Février, en face de *l'Auberge du Paradis*, le chef japonais Masafumi Hamamo installe ses convives autour d'une cuisine de saveurs françaises et de technique japonaise. Installé depuis 3 ans, il a aussi son étoile. Menu à 52 €.

On ramène des poteries de Lola et de son fils Mathias : la **Poterie de Saint-Amour** est un peu plus haut dans le village.

À VILLIÉ-MORGON
Les murs du **Château de Bellevue** ont eu la chance de connaître des propriétaires prestigieux comme les frères Lumière et la princesse de Lieven, qui donne son nom à l'une des 5 chambres d'hôte s'ouvrant sur le mont Brouilly (de 99 à 160 € la nuit). Illustres aussi, les nouveaux propriétaires du château : les domaines Jean Loron, dont la progression des dernières années sous la direction de Philippe Bardet offre à boire un moulin-à-vent 2014 sur le velours d'un bouquet d'iris et de violette, finement associé à des épices douces (11 €).


Datant du XIXe siècle, le Château de Bellevue surplombe le village de Villié-Morgon.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans ces pages, tous les prix sont donnés à titre indicatif.

LA FORÊT-NOIRE

de Sébastien Bertin du *Saint-James* à Bouliac

Le pâtissier du restaurant étoilé crée des desserts légers et décalés. En exclusivité pour nous, il revisite un grand classique. Suivez ses conseils pour le réaliser chez vous comme un chef !

Texte et photos : Sophie Menut



Le matériel

- un siphon, 2 cartouches de gaz
- un thermomètre de pâtissier
- feuilles de cuisson
- poche à douille lisse n°13
- pochoir
- 20 gobelets pour café en carton

Le conseil de CVF

Veillez à bien respecter le temps d'attente en préparant le crémeux et le biscuit éponge la veille, la recette vous semblera plus réalisable. Lancez-vous !

DÉLICAT ET ABORDABLE
Préparation : 2 h 30 - Cuisson : 15 min
Attente : 24 + 2 h

POUR 6 PERSONNES
LE CRÉMEUX AU CHOCOLAT : 10 cl de crème liquide ● 2 jaunes d'œufs ● 20 g de sucre ● 40 g de chocolat noir à 70 % (type Guanaja, Valhrona)
LE BISCUIT ÉPONGE : 3 œufs entiers + 1 blanc ● 40 g de chocolat noir de couverture ● 80 g de sucre semoule ● 20 g de farine ● 1 pincée de fleur de sel ● 1 cuil. à café de bicarbonate
LE BISCUIT POUR LES BRISURES DE CACAO : 270 g de farine ● 230 g de beurre ● 165 g de cassonade ● 80 g de sucre en poudre ● 45 g de cacao en poudre ● 4 pincées de fleur de sel
LA CHANTILLY : 10 cl de crème liquide très froide ● 50 g de mascarpone ● 15 g de sucre glace ● 1 gousse de vanille
L'OPALINE : 175 g de fondant ● 50 g de sirop de glucose ● 20 g de cacao en poudre ● 24 griottes à l'alcool ● 25 cl de sorbet aux cerises

1 La veille, préparez le crémeux. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre. Dans une casserole, faites chauffer la crème et versez-la sur ce mélange. Remettez le tout dans la casserole et faites chauffer à feu doux sans cesser de mélanger jusqu'à ce que le liquide nappe la cuillère. Versez cette crème bien chaude sur le chocolat en morceaux dans une jatte. Laissez reposer 10 min puis mixez au mixeur-plongeant. Filmez au contact et laissez reposer 24 h.
2 Préparez le biscuit éponge. Faites fondre le chocolat dans un bol au bain-marie. Placez les autres ingrédients dans un saladier, ajoutez le chocolat fondu et mixez au mixeur-plongeant. Passez cette préparation au tamis puis mettez-la dans un siphon et refermez. Mettez une cartouche de gaz et secouez. Répétez l'opération avec l'autre cartouche et laissez au frais 24 h.
3 Le jour même, à l'aide d'un couteau, faites 7 entailles dans le fond de 20 gobelets en carton et remplissez-les au 1/3 avec le contenu du siphon. Faites cuire 1 min au micro-ondes et laissez refroidir complètement les gobelets retournés. Démoulez-les (il n'y a besoin que de 6 biscuits dans cette recette, mais respectez les proportions, c'est la quantité minimale dans un siphon).
4 Préparez les brisures de cacao. Dans la cuve d'un robot, mettez le beurre en morceaux, les deux sucres, la fleur de sel et fouettez 2 min. Ajoutez la farine, le bicarbonate, le cacao. Formez une boule avec la pâte. Laissez reposer 2 h. **Étalez ensuite la pâte** entre 2 feuilles de cuisson. Ôtez la feuille de dessus, posez la pâte de cacao sur une plaque et faites-la cuire 9 min au four préchauffé à 180°. Laissez refroidir et réalisez les brisures en tapant avec un rouleau à pâtisserie.
5 Préparez l'opaline. Dans une casserole, faites chauffer le glucose et le fondant jusqu'à 150°. Éteignez le feu puis versez le cacao en poudre. Mélangez bien et laissez refroidir. À l'aide d'un pochoir, formez des pétales sur une feuille de cuisson. Enfournez 2 min à 200°. Laissez refroidir 2 min puis déposez les pétales sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.
6 Préparez la chantilly. Dans un saladier, mettez la crème liquide bien froide avec le mascarpone et le sucre glace et fouettez au batteur électrique. Lorsque l'ensemble est bien ferme, ajoutez les graines de la gousse de vanille fendue en deux.
7 Dressez le dessert. Dans une grande assiette, étalez, à l'aide d'une spatule, un peu de crémeux au chocolat. Placez 3 griottes. À l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille recouvrez-les de crémeux et déposez à côté trois points de chantilly. Déchirez en deux le biscuit éponge et placez-le sur l'assiette. Ajoutez une cuillerée de brisures de cacao, une boule de sorbet aux cerises et placez les feuilles d'opaline. Dégustez aussitôt.
NOTRE BON ACCORD : un porto LBV (Late Bottled Vintage), issu d'une seule année.


La crème chaude sur le chocolat


Les gâteaux éponges dans les gobelets


Les gâteaux éponges démoulés


Le beurre + les 2 sucres + le sel


La pâte de cacao entre 2 feuilles


La pâte de cacao en poudre


Les opalines sur le rouleau


Les griottes sur la crème chocolat


Le dessert fini

Les conseils de Sébastien

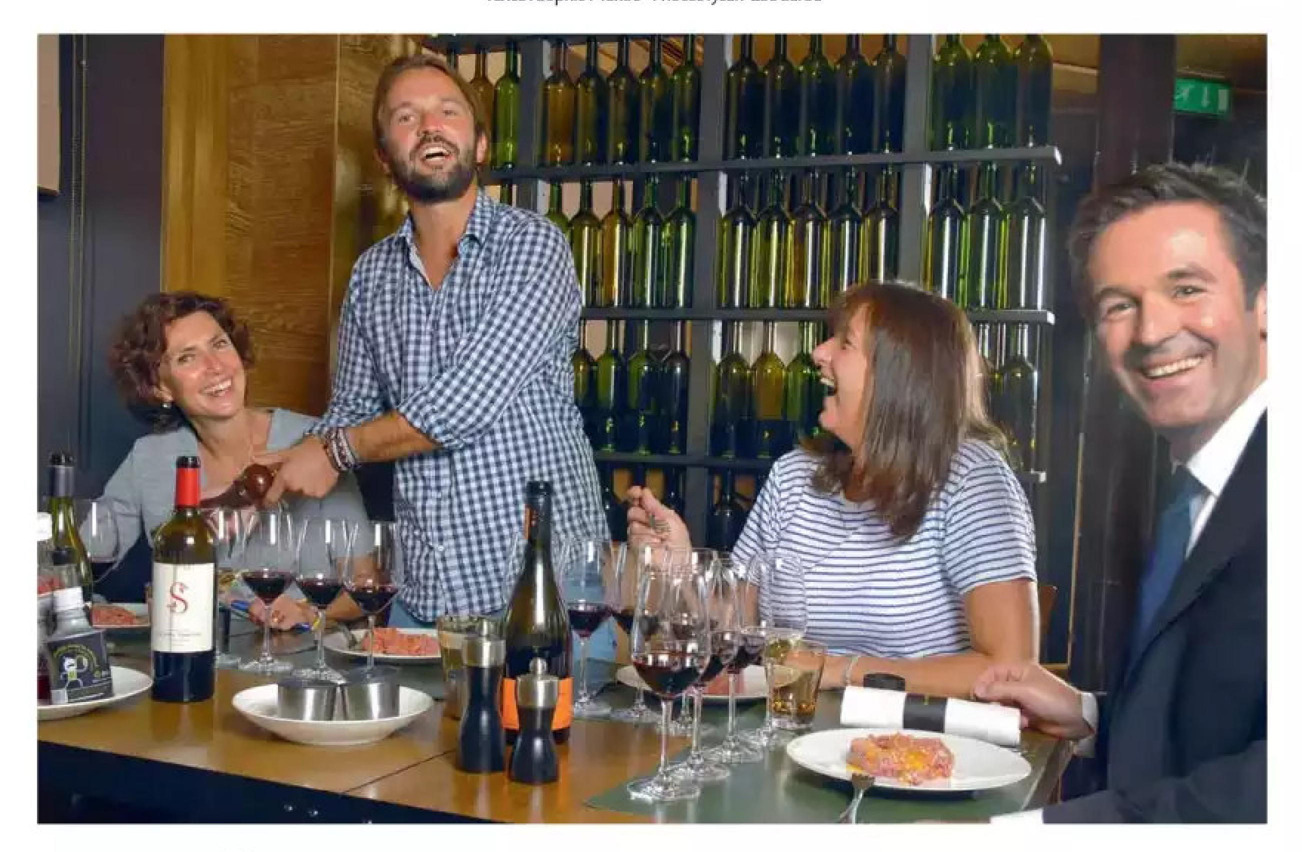
- Procurez-vous le matériel et les produits dignes d'un pro (glucose, chocolat de couverture...) dans les boutiques en ligne.
- Pour rendre l'opaline bien brillante, déposez-la sur des feuilles guitare (en vente sur Internet).
- Pour faire refroidir le crémeux au chocolat plus rapidement, remplissez un saladier avec des glaçons, posez un bol plus petit dessus avec le crémeux et fouettez-le en tournant le bol en sens inverse.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

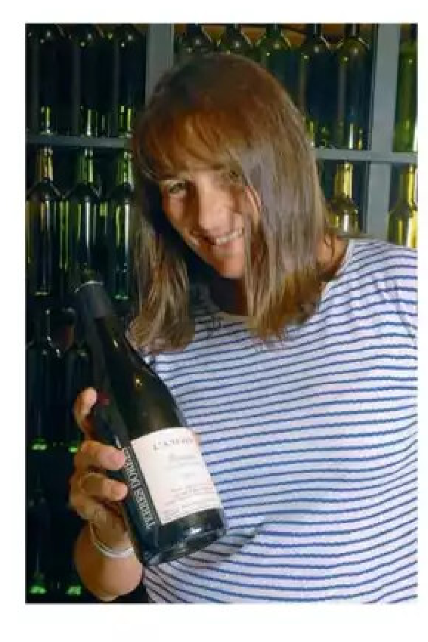
Bien accompagner LE STEAK TARTARE

Vous vous posez souvent la question des accords mets et vins. Que boire avec tel plat ? Parfois, l'interrogation vire au casse-tête. Le flacon idéal, qui s'assortit parfaitement à l'assiette, existe-t-il ?

Texte : Sophie Menut - Photos : Jean-Luc Barde



Pour inaugurer cette rubrique, nous nous sommes réunis au restaurant parisien *les 110 de Taillevent*, accueillis par Pierre Bérot, directeur du département vins du lieu. Autour de lui, Jean Moueix, jeune entrepreneur du vin, Karine Valentin et moi-même. L'idée : choisir un plat emblématique et lui trouver le meilleur partenaire. Au menu ce jour-là, un steak tartare préparé par Émile Cotte, le chef du restaurant. Chacun avait apporté la bouteille qu'il pensait convenir le mieux pour mettre en valeur viande crue, condiments et épices. Fan d'alsace, je décidais d'apporter un gewurztraminer ; Jean le Bordelais resta chez lui avec un vin de sa région ; Karine qui revenait d'un reportage dans le Beaujolais apporta un gamay, et Pierre, son coup de cœur du moment, en Languedoc. Réunis autour de la recette fétiche, nous avons noté les mariages…



Le choix de Karine Valentin

Beaujolais Domaine des Terres Dorées, *L'Ancien* 2015 - *20 €*

Karine joue l'accord croquant avec ce beaujolais, archétype du gamay dans une année superbe de rondeur et de gourmandise, produit par Jean-Paul Brun, l'un des meilleurs producteurs de la région. «C'est le raisin qui fait glou-glou et qui aide à terminer l'assiette.»

Le choix de Sophie Menut

Alsace-Gewurztraminer Cave de Ribeauvillé *Vieilles Vignes* 2015 - *10 €*

Je crois que le côté souple, aromatique, épicé et en même temps frais du vin d'Alsace jouerait le mariage parfait avec la douceur du tartare en prolongeant les accords sucrés-salés de la recette. Mais attention de ne pas choisir un gewurztraminer trop riche en sucre.



Le choix de Jean Moueix

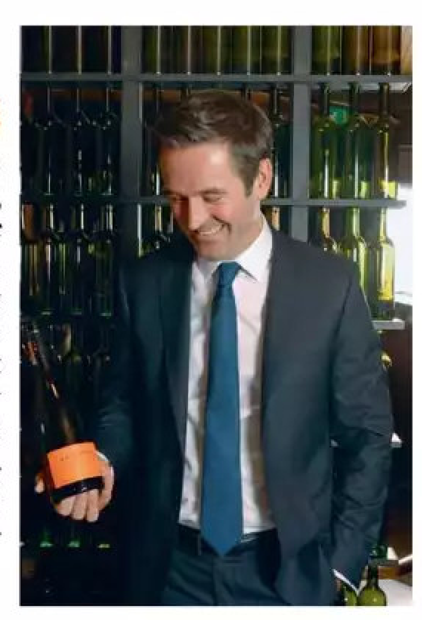
Vin de France Alexandre Sirech *Les Deux Terroirs* 2013 - *9 €*

Jean n'est pas véritablement amateur d'accords mets et vins lorsqu'il choisit une bouteille. Il privilégie la rencontre avec des amis plus que celle entre l'assiette et le verre. Le vin qu'il a sélectionné est une cuvée récente issue d'un assemblage de syrah et merlot, une cuvée rétro comme on en faisait avant pour renforcer certains bordeaux. Ici ce n'est que par gourmandise…

Le choix de Pierre Bérot

Minervois Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot, *La Ciaude* 2012 - *20 €*

Pierre rêve d'un vin épicé et gouleyant, dense, velouté et expressif avec une finale fraîche, absolument indispensable pour accompagner un tartare relevé et légèrement sucré. Il l'a choisi dans un millésime assagi par l'élevage.



Le verdict

On a tous adoré l'accord avec le vin de Jean Moueix. L'assemblage peu banal du merlot et de la syrah lui apporte élégance et fraîcheur, la note d'épices en fait le partenaire idéal du tartare. L'équilibre est parfait.

Le minervois de Pierre a le côté immédiat, gourmand et accessible des vins méditerranéens sans le défaut que l'on trouve souvent dans cette région, à savoir la surmaturité qui donne une impression de lourdeur. C'est un accord de texture qui fonctionne aussi très bien, même si le vin se révéla encore un peu trop solaire.

Le gamay de Karine a un côté croquant qui donne de l'éclat au tartare jusqu'à la dernière bouchée mais finalement manque un peu d'épices pour lui tenir tête.

Mon idée d'un alsace était bonne mais le vin s'avère trop exubérant, floral et sucré. Il emporte trop la bouche. À conserver sur un dessert.



Photos bouteilles DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

4 RECETTES SIMPLISSIMES

Le pari de la rédaction ? Juste trois petites courses et les basiques du placard pour des idées gourmandes qui donnent envie.

Photos : Guillaume Czerw - réalisation et stylisme : Sophie Dupuis-Gaulier assistée de Ayumi Iida- recettes : Pascale Mosnier

VEGGIE





Pommes de terre, oignon rouge et graines de cumin



Salade de pommes de terre au cumin

FACILE ET BON MARCHÉ

Prêt à l'avance

Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES

VOUS DEVEZ ACHETER : 800 g de petites pommes de terre à chair ferme (charlotte, roseval...) ● 1 oignon rouge ● 1 cuil. à soupe de graines de cumin

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 4 échalotes ● 15 cl de vin blanc sec ● 1 cuil. à soupe de vinaigre de vin ● 5 cuil. à soupe d'huile neutre ● sel ● poivre

1 **Lavez** les pommes de terre, faites-les cuire 25 à 30 min à la vapeur.

2 **Pendant ce temps,** pelez et émincez l'oignon. Réservez-le. **Pelez et émincez** les échalotes, mettez-les dans une petite casserole, versez le vin et laissez réduire sur feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.

3 **Laissez tiédir** les pommes de terre, pelez-les, puis coupez-les en rondelles et mettez-les dans un saladier. Ajoutez l'oignon, la réduction d'échalote et le cumin, sel et poivre. Arrosez avec le vinaigre et l'huile et mélangez délicatement, mais longuement.

4 **Laissez reposer** 30 min avant de servir, avec des poissons fumés par exemple.

NOTRE BON ACCORD : un saint-joseph rouge (Vallée du Rhône).



Butternut, marrons et parmesan

Crumble de butternut aux marrons

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 25 min
Cuisson : 55 min

POUR 4 PERSONNES

VOUS DEVEZ ACHETER : 1 petite courge butternut ● 250 g de marrons au naturel (en boîte ou en bocal) ● 80 g de parmesan fraîchement râpé

VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 1 oignon ● 150 g de farine ● 150 g de beurre ● sel ● poivre

1 **Coupez la courge** en grosses rondelles, épluchez-les, videz l'intérieur, recoupez la chair en dés. Pelez et émincez l'oignon.

2 **Dans une sauteuse,** faites chauffer 20 g de beurre. Mettez-y l'oignon à fondre doucement, puis ajoutez les dés de courge, salez, poivrez, mélangez, couvrez et laissez étuver 15 min.

3 **Préchauffez** le four à 180°. Beurrez un plat à four.

Dans une jatte, réunissez le parmesan, la farine et le reste de beurre. Soulevez ce mélange dans vos mains en les frottant pour obtenir un sable grossier.

4 **Versez** le contenu de la sauteuse dans le plat à four. Parsemez de marrons grossièrement concassés. Couvrez du "sable" au parmesan. Enfournez pour 35 min, jusqu'à ce que le crumble soit doré et croustillant.

Servez très chaud, avec une viande blanche ou une volaille.

NOTRE BON ACCORD : un IGP coteaux-de-l'ardèche rosé (Rhône).

VEGGIE

Pintade rôtie et poires au vin rouge

ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Cuisson : 45 min

POUR 4 PERSONNES
VOUS DEVEZ ACHETER : 1 pintade fermière • 4 poires conférences • 10 cl de liqueur de cassis
VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 1 oignon • 50 cl de vin rouge • 40 g de beurre • 1 cuil. à soupe d'huile • 30 g de sucre • sel • poivre

1 Épluchez les poires sans ôter la queue. Videz-les par la base pour éliminer le cœur et les pépins. Dans une casserole, faites bouillir le vin avec le sucre et du poivre. Plongez-y les poires et laissez-les confire 15 min à petit frémissement.

2 Pelez et émincez l'oignon. Faites chauffer la moitié du beurre et l'huile dans une cocotte. Faites-y dorer la pintade de tous côtés. Égouttez-la et, à sa place, faites fondre l'oignon 5 min. Remettez alors la pintade, salez, poivrez, versez une louche du vin de cuisson des poires et couvrez. Laissez mijoter 30 min.

3 Égouttez les poires (réservez leur jus). Mettez-les dans la cocotte, salez, poivrez et poursuivez la cuisson 15 min.
Versez la liqueur de cassis dans la casserole contenant le vin de cuisson des poires et faites réduire à feu vif, pour qu'il ne reste qu'environ 10 cl de liquide. Lorsque la sauce est sirupeuse, incorporez-lui le reste de beurre à l'aide d'un fouet.

4 Disposez la pintade sur un plat de service, nappez-la avec son jus de cuisson. Entourez-la de poires et nappez-les de sauce au cassis. Servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD: un moulin-à-vent (rouge du Beaujolais).


Pintade, poires conférences et liqueur de cassis

Galette bressane

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 15 min
Attente : 1 h + 45 min
Cuisson : 20 min
Prêt à l'avance

POUR 6 PERSONNES
VOUS DEVEZ ACHETER : 20 g de levure de boulanger ● 20 cl de crème épaisse ● 100 g de sucre en poudre brun (vergeoise)
VOUS AVEZ CHEZ VOUS : 250 g de farine ● 40 g de beurre ● 10 cl de lait ● 2 œufs ● sel

1 Versez le lait à température ambiante dans un bol, émiettez-y la levure et laissez-la se dissoudre pendant 5 min.
2 Dans un autre bol, fouettez les œufs avec la moitié du sucre. Versez la farine dans un saladier. Creusez un puits, ajoutez le mélange aux œufs et 1 pincée de sel. Pétrissez à la main en versant peu à peu le lait, jusqu'à obtenir une pâte élastique.
Sur le plan de travail, continuez à travailler la pâte en la soulevant pour incorporer de l'air. Remettez-la dans le saladier, couvrez d'un torchon et laissez lever dans une pièce chaude, jusqu'à ce que la pâte triple de volume.
3 Beurrez une plaque à pâtisserie. Étalez-y la pâte avec la paume pour lui donner une forme de galette. Couvrez avec un torchon. Remettez à lever 45 min dans une pièce chaude.
4 Préchauffez le four à 210°. Répartissez la crème sur la galette, puis le reste de sucre et le beurre en noisettes. Enfournez pour 20 min, jusqu'à ce que les bords soient bien dorés. Laissez-la refroidir sur une grille.
NOTRE BON ACCORD : un cabernet-d'anjou (rosé de Loire).

L'astuce de CVF
Pour faire lever la pâte, vous pouvez la poser dans son saladier sur la porte ouverte du four préchauffé à 60°. Résultat garanti !



Crème épaisse, sucre en poudre brun et levure de boulanger

LES FRENCHIES À LONDRES
font swinguer les papilles

Ce ne sont pas les Britanniques, boudant l'Europe, qui nous empêcheront de nous régaler des prouesses gastronomiques que des Français délivrent avec esprit dans la capitale anglaise.

Texte : Sophie Menut

Dans les années 1970, les frères Roux faisaient se pâmer les Anglais avec les grands classiques de la cuisine française. Les "beautiful people" se pressaient au *Gavroche,* la table gastronomique qui faisait courir le Tout-Londres. Ces Français ont sans doute ouvert la voie et dépoussiéré la gastronomie anglaise. Désormais les Londoniens ont l'embarras du choix s'ils veulent se régaler et les cuisines du monde entier sont largement représentées. Qu'est ce que nous, les froggies, pourrions-nous bien encore leur apporter ?

Forts de leur succès et de leur reconnaissance en France, certains entrepreneurs du goût ont pris le pari de traverser la Manche pour établir une réplique à la sauce anglaise de leur navire amiral. Avec des baux commerciaux pas si faciles à négocier mais des charges sociales allégées et un système d'intéressement au personnel qui motive très certainement les employés, le modèle économique n'est pas le même. La clientèle non plus. Cosmopolite, connaisseuse et souvent difficile, elle ne laisse pas le droit à l'erreur. Il ne suffit pas d'être français pour réussir chez les British, il faut aussi savoir s'adapter.

L'EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB

C'est l'histoire de trois garçons qui se sont rencontrés sur les bancs de l'école primaire à Montpellier. Plus de 25 ans plus tard, sans s'être jamais perdus de vue malgré des parcours différents, **Olivier Bon, Romée de Goriainoff** et **Pierre-Charles Cros** sont à la tête d'une douzaine d'adresses allant de l'hôtel au restaurant, du bar à cocktail à la cave à vins. Lorsque l'on se balade à Chinatown, il faut rester attentif si l'on ne veut pas louper la porte d'entrée de *l'Experimental Cock-*



Londres est aujourd'hui un véritable laboratoire d'expérimentation pour les chefs et les jeunes talents français de la gastronomie.

Photo : CVF / Maurice Rougemont



Photo : Addie Chinn.DR.

Photo : DR.

Romée de Goriainoff, Pierre-Charles Cros et **Olivier Bon,** créateurs de *L'Experimental Cocktail Club*, à Paris puis à Londres, sont aujourdhui à la tête d'une douzaine d'établissements.

tail Club, une de leurs trois adresses londoniennes. Le lieu, ouvert en 2010, se présente comme un "speakeasy", un type de bar clandestin américain, très répandu lors de la Prohibition, dans lequel il était demandé de parler doucement. Il faut donc montrer patte blanche pour pouvoir passer la porte de ce bar relativement caché, vite devenu la coqueluche des Anglais. Côté déco : mélange de murs en briques typiques, panneau en laque de Chine, confortables assises, élégance à la française, bois sombre et lumière sourde apportent à l'endroit une atmosphère cosy. Il faut être sacrément compétent pour s'implanter dans un royaume où l'art du cocktail fait partie de la culture du pays. Le discours du trio s'appuie sur un objectif bien précis : offrir à leurs clients qualité, simplicité et hisser le monde du cocktail au même rang que celui de la gastronomie. Ici, la carte des boissons proposées est courte, faite d'un mélange de classiques éprouvés et de réalisations originales mises au point à l'aide d'alcools premium.
L'idée leur est venue d'un simple constat. Ils apprécient, lors de leurs voyages outre-Atlantique, l'atmosphère des bars à cocktails sans pouvoir la retrouver dans notre pays. Ils décident alors d'en créer un à Paris dans un endroit qui ne ressemblera pas à un bar d'hôtel souvent trop guindé à leur goût et qu'ils veulent tendance, offrant des compositions nouvelles dans un lieu chaleureux et musical. Inauguré en 2007, le premier *Experimental Cocktail Club* connaît très vite le succès. Pourquoi se sont-ils ensuite installés à Londres ? Parce que ce n'est qu'à une poignée d'heures de Paris, et qu'être adoubé par une clientèle à qui on ne la fait pas est une sorte de consécration.

LES 110 DE TAILLEVENT

Les trois frères Gardinier, Laurent, Thierry et **Stéphane** ont eux aussi fait le pari de séduire les Anglais, amateurs des grands classiques de notre cuisine et surtout amoureux des vins.
Ils ont dupliqué leur restaurant parisien, *Les 110 de Taillevent,* il y a un peu plus d'un an, en plein cœur du très chic Cavendish Square Gardens et y proposent le même concept d'accords mets et vins qu'à Paris. Ils offrent un choix de cent dix vins au verre pour accompagner avec élégance une carte composée du meilleur de nos classiques comme le vol-au-vent, le steak tartare, le foie gras mi-cuit, la pêche Melba, ainsi que quelques incontournables spécialités anglaises. À chaque plat de la carte sont associés quatre vins différents, au verre, à •••

Les frères Gardinier ont exporté avec succès *Les 110 de Taillevent* dans la capitale anglaise et projettent d'ouvrir d'autres restaurants à l'étranger.

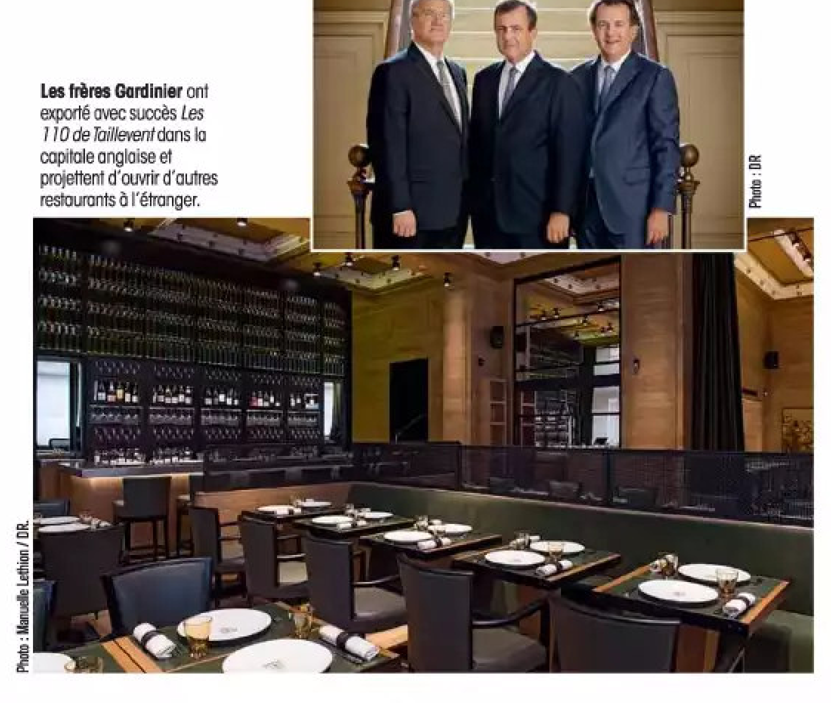


Photo : DR

Photo : Manuelle Lethian / DR.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

••• déguster selon ses goûts et sa bourse. L'occasion de se faire plaisir avec des grands crus sans avoir à acheter une bouteille entière. Le client peut ainsi goûter de grands bordeaux, mais aussi de belles cuvées néo-zélandaises, italiennes ou même chiliennes. Quelques jolies trouvailles anglaises que **Pierre Bérot,** le sommelier du restaurant, est allé spécialement dénicher viennent s'ajouter à la liste des vins proposés. Les Londoniens sortent beaucoup dans les restaurants et les lieux où il fait bon manger ne manquent pas pour cette clientèle éclairée. Alors pourquoi aller à Londres et se frotter à une concurrence lourde ? Cette installation a eu lieu il y a plus d'un an, à une période où le mot Brexit n'existait pas. Pour les frères Gardinier, traverser la Manche, c'était faire de Londres leur laboratoire d'observation. Cette adresse londonienne signe leur première mais non leur dernière expérience à l'étranger.

LE FRENCHIE

Pour **Grégory Marchand**, c'est presque un retour aux sources que l'ouverture de son restaurant, au début de l'année, en plein centre de Covent Garden. Le Nantais a aiguisé ses couteaux dans de nombreuses cuisines autour du globe, et notamment à Londres, avant de revenir dans son pays natal et d'ouvrir son premier restaurant à Paris. Outre-Manche, c'est avec le très médiatique Jamie Oliver, chef et superstar du petit écran, qu'il a travaillé. Son surnom était alors "Le Frenchie" et c'est avec une pointe d'humour que Grégory Marchand s'en est servi pour baptiser son restaurant londonien. Histoire de faire passer le message à ses compatriotes, Jamie Oliver est venu, au tout début de l'aventure, dîner au *Frenchie Covent Garden*.
Pour Grégory et **sa femme, Marie,** qui travaille avec lui, Londres était une évidence. Ayant vécu à New York et Londres, ils maîtrisaient parfaitement la langue et l'esprit anglo-saxon. Le trio de *l'Expérimental* les a aussi beaucoup aidés en les incitant à les rejoindre, leur présentant des producteurs locaux chez qui se fournir. À la carte, pour une clientèle de touristes et d'habitués, le restaurant offre des plats joliment composés qui ne se revendiquent ni anglais, ni français mais "d'aujourd'hui" comme le chef le définit lui-même. La salle se compose d'un rez-de-chaussée lumineux où zinc et bois se marient avec classe, d'un sous-sol chaleureux dans lequel le client peut admirer l'équipe s'activer grâce à la cuisine ouverte. La critique anglaise a tout de suite suivi et encouragé l'aventure et le restaurant ne désemplit pas. ■



La cuisine du ***Frenchie Covent Garden*** s'ouvre sur la salle du restaurant apportant un esprit convivial et chaleureux.

Grégory Marchand, dit «Le Frenchie», entouré de la décoratrice de son restaurant, Émilie Bonaventure (à gauche), et de sa femme.

Photos : DR.

Les grands chefs français aussi

Représentant le meilleur de la gastronomie, quelques-uns de nos grands chefs français sont sollicités à Londres et y font briller leurs étoiles. **Alain Ducasse** fait chanter ses casseroles à l'hôtel The Dorchester depuis 2007, **Hélène Darroze** s'est établie à l'hôtel The Connaught en 2008, **Pierre Gagnaire** régale chez *Sketch* depuis le début des années 2000 et, à la fin de l'année, **Anne-Sophie Pic** viendra grossir les rangs des étoilés avec son restaurant *La Dame de Pic* à l'hôtel Four Seasons.

Voyage à la carte

L'Eurostar, dès le départ, donne le ton en classe affaires en proposant des menus à la carte mis au point par le chef Raymond Blanc. Tous les plats sont préparés dans le pays de départ. Dans le match des spécialités proposées dans le train, le croissant vendu à 110 000 exemplaires par an l'emporte haut la main sur le roulé au bacon. Juste à côté du quartier touristique de Regent's Park, l'hôtel Melia allie design, confort, super service et pense aux enfants en proposant des chambres familiales. Un drink au rooftop avant de sortir dîner est hautement recommandé ! À partir de 180 € la chambre.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

PUBLI-INFORMATION

Costières de Nîmes, le Rhône côté sud !



Des vins pleins de fraîcheur pour l'appellation la plus méridionale de la vallée du Rhône.

Localisée dans la partie la plus méridionale de la vallée du Rhône, l'AOC Costières de Nîmes produit - paradoxalement - des vins d'une fraîcheur surprenante, due à sa proximité de la mer Méditerranée. Les fortes températures de l'été sont tempérées par une douce brise thermique venant de la mer. Les galets absorbent la chaleur du soleil la journée pour la restituer la nuit, pendant que l'air frais remonte jusqu'au vignoble, permettant ainsi aux raisins de mûrir parfaitement tout en préservant la fraîcheur et la netteté du fruit.

Cette climatologie propre aux Costières de Nîmes marque profondément les vins de l'appellation. Ils se caractérisent par une belle palette de fruits portée par une sensation de fraîcheur.

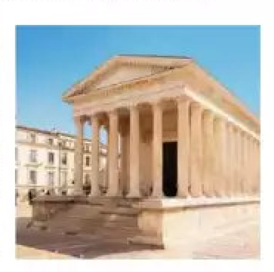
Trait d'union entre la Provence rhodanienne et le Languedoc, l'appellation la plus méridionale de la vallée du Rhône se situe au sud-est de la ville de Nîmes, dont l'emblème du crocodile enchaîné au palmier rappelle son appartenance à l'empire Romain qui triompha sur les égyptiens. Connue pour ses arènes romaines, ses ferias et son art de vivre typiquement sudiste, Nîmes a vu s'épanouir la vigne depuis l'antiquité.

Forte de cette tradition viticole, l'appellation, reconnue depuis trente ans, produit des vins rouges, blancs et rosés au caractère unique grâce à la qualité des cépages traditionnels de la vallée du Rhône, un climat favorable et un terroir de galets roulés, semblable à celui de Châteauneuf-du-Pape.

Ici, les vins rouges règnent en maître et représentent la plus grande partie de la production. Entre syrah, grenache et mourvèdre, l'art de l'assemblage donne des vins rubis, parfumés, aux notes de fruits rouges et de baies sauvages comme la mûre. A boire sur la fraîcheur du fruit ou à conserver entre trois et cinq ans, ils évoluent vers des arômes typés de violette, de réglisse, d'olives noires qui s'éternisent en bouche sur une texture charnue et des tanins veloutés. Des vins de gastronomie ! D'un beau rose tendre, les rosés offrent une palette gourmande de petits fruits rouges alors que les blancs s'expriment sur un registre de fruits du verger, d'agrumes, de fleurs blanches et de miel.







Séduisants, frais et aromatiques : des vins de gastronomie



Les Costières de Nîmes se marient parfaitement à la cuisine méditerranéenne.
Un vin blanc vif, aux notes d'agrumes s'associera volontiers à une brandade de morue, star de la gastronomie locale.
Les vins blancs plus complexes, aux notes riches, élevés en fût, se plairont avec les viandes blanches aux agrumes confits et aux épices, les poissons au beurre blanc ou les accords d'automne à base de champignons.



Amples et longs en bouche, les rosés revendiquent leur gourmandise. Porté sur le fruit, ils éclaireront des plats de coquillages, ou se mesureront avec des plats plus exotiques cuisinés avec du curry, du lait de coco ou encore des piments doux.



Les rouges légers, à base de grenache, exprimant des notes de fruits mûrs, réchaufferont les plats épicés comme les tajines alors que les assemblages dominés par la syrah ou le mourvèdre, plus concentrés et aux tanins plus denses, magnifieront une épaule d'agneau, un pigeon rôti, ou une belle pièce de bœuf à la plancha.

Crédit photo: C. Refalo, C. Grilhé, W. Truffy, OT Nîmes O.Maynard. horizon-bleu.com



NÎMES TOQUÉE, LE FESTIVAL ÉPICURIEN

LES 11, 12 ET 13 NOVEMBRE PROCHAIN,

Les vignerons de l'AOC Costières de Nîmes vous accueillent pour un week-end mêlant vin, culture et gastronomie. Des expériences toquées autour des vins et des vignerons pour découvrir la ville et son art de vivre typiquement sudiste.

Dégustations et découvertes à partir de 15€, week-end avec expérience complète et hébergement 2 jours/1 nuit en résidence hôtelière****, à partir de 230€/par personne.

RENSEIGNEMENTS ET RÉSERVATIONS : www.costieres-nimes.org

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.









Domaine des Rémizières ***Cuvée Particulière*** **2015 - 9,70 €**
L'envergure de la bouche qui signe sa jeunesse laisse imaginer la finesse dans 1 an ou 2 sous la tension de la syrah cueillie pas trop mûre, sur la fraîcheur. ***Au domaine et Auchan (13,99 €)***

Cave de Tain ***Grand Classique*** **2015 - 11 €**
La coopérative parmi les meilleures françaises offre ce 2015 au joli nez croquant et gourmand. Le vin se boit sur la fluidité de sa bouche qui possède néanmoins la tension du nord et la structure de la syrah mûre. Pour du lapin confit au thym. ***Nicolas***

Éric Rocher ***Chaubayou*** **2015 - 12,50 €**
Voilà le rouge qu'on a envie de boire et de servir à une tripotée de copains. Serré en finale sur des tanins frais et de belle amplitude, le rouge est aidé par son millésime radieux sur une fin de bouche presque minérale tant elle est digeste. ***Au domaine***

Domaine Mucyn ***Les Entrecœurs*** **2015 - 13 €**
Les Entrecœurs sont de petits rameaux qui poussent sur la vigne et que l'on enlève au printemps. La cuvée offre un nez croquant sur une bouche réglissée, digeste, fine et épicée avec une touche herbacée en finale. ***Au domaine et sur Wineandco (15,90 €)***

16 CROZES-HERM

Le plus vaste vignoble du Rhône septentrional produit en majorité des goûtés par notre comité de dégustation, voici 16 bouteilles à

Gilles Robin ***Papillon*** **2015 - 13,50 €**
Le domaine possède de beaux galets roulés et des argiles rouges qui rendent la syrah gourmande et juteuse. Les tanins sont denses et leur structure confortable pour un vin à la fraîcheur irradiante à marier avec une saucisse de Morteau. ***Au domaine***

Domaine des Clairmonts 2014 - 13,80 €
Malgré les vignes conduites sur échalas difficiles à travailler, les vignerons ne renoncent pas à la culture biologique, comme ici. Le vin en tire une structure fine avec un fruit franc, de la cerise et une pointe mentholée en finale. Sur des cailles rôties. ***Bio c'Bon***

Maison Nicolas Perrin 2014 - 16 €
Ce négoce haute couture crée un vin à l'identité septentrionale qui opte pour la fraîcheur de la syrah plus que pour sa volupté. Le bouquet évoque la cerise avec une trame fluide, l'acidité apporte de la légèreté pour un accord tendre avec un tartare. ***Internet***

Yann Chave 2015 - 17 €
Les vins de Yann Chave sont subtils et généreux. La pureté du fruit, c'est la vendange qui la détermine, la fluidité et l'énergie du vin sont son œuvre. Son 2015 se tend sur les épices et les myrtilles, les tanins sont éclatants et la finale précise. ***Au domaine***









Domaine des Entrefaux ***Les Pends*** **2014 - 17 €**
Les vignes en conversion bio donnent une syrah qui a besoin d'air pour libérer une note de violette fumée, posée sur un nez ample qui domine une bouche expressive. L'équilibre est parfait et la fin de bouche fraîche, pour de l'agneau au citron confit. ***Au domaine***

Domaine Les Alexandrins 2014 - 18 €
Les intimes de la syrah apprécieront la rondeur du rouge de ce jeune domaine, ses notes de graphite et sa touche florale, sa puissance et sa retenue. La structure bien bâtie en rajoute sur la fluidité, dont on profite tout au long d'un repas. ***Au domaine***

Domaine Gaylord Machon ***Lhony*** **2014 - 18 €**
Un nez de myrtille et une note de confiture pour un vin soyeux à la structure classique. C'est le crozes à goûter légèrement frais pour sa fluidité, sa droiture, la petite touche de café en fin de bouche qui donne le ton. À boire sur une pintade à la sauge. ***Au domaine***

Domaine Yves Cuilleron ***Laya*** **2014 - 18 €**
Dans ce vin encore fermé au nez, tout se joue en bouche pour l'instant : massive mais sans lourdeur, dense et légère à la fois, tenue par les épices, la cerise, le cassis, sur une structure profonde. C'est le jus idéal d'une pièce de bœuf persillée. ***Au domaine***



ITAGE ROUGES

Sélection et texte : Karine Valentin

rouges où la syrah donne à boire un cru effronté. Sur les 70 vins découvrir et à marier à une foule de recettes variées.









Emmanuel Darnaud ***Les Trois Chênes*** **2014 - 19 €**
À mesure qu'il s'oxygène, le vin développe des arômes enveloppés de poivre, fruits rouges puis noirs, et fleurs. La minéralité donne dans la mine de crayon sur les tanins poudrés d'une bouche athlétique. La belle affaire avec du chevreuil. ***Au domaine***

Paul Jaboulet Aîné ***Domaine de Thalabert*** **2013 - 19,87 €**
Élégant et animal, boisé et charnu, le vin possède une bouche puissante et des tanins frais. L'ensemble est harmonieux avec une belle profondeur. Pour un carré d'agneau au foin. ***Au domaine***

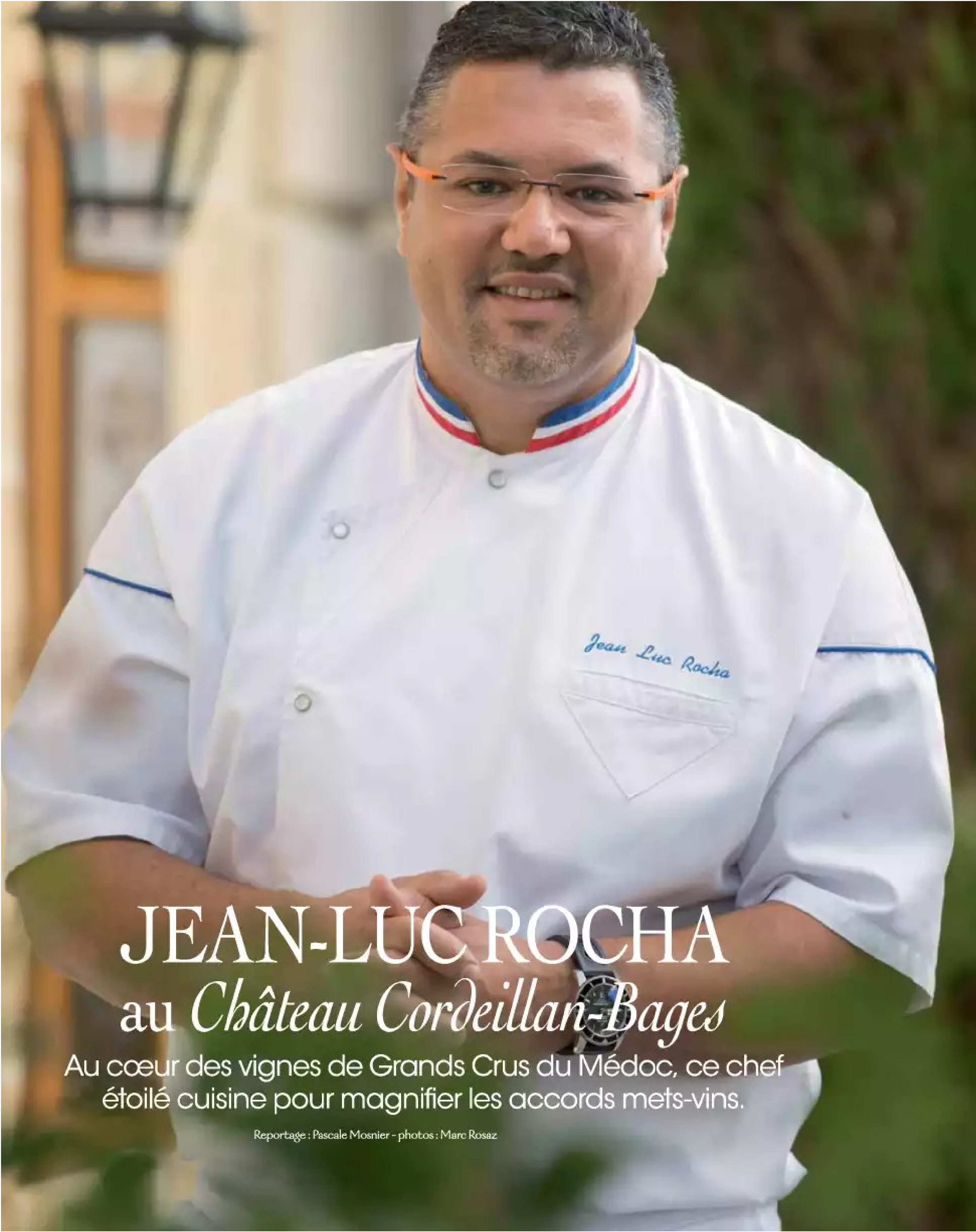
Domaine Combier ***Clos des Grives*** **2014 - 35 €**
La parcelle de 9,5 ha a développé un écosystème qui donne une syrah comme un grand bourgogne. Notes de cerise, encre sèche et sucrosité qui rappellent la syrah du sud, et en fin de bouche, la tension d'un fruit enrobé de tanins sablés. ***Internet, Wineandco***

M. Chapoutier ***Les Varonniers*** **2013 - 39,95 €**
Les plus vieilles vignes de Crozes entrent dans la composition de cette cuvée phare du négociant. La structure tendre de la syrah et l'élevage en fûts offrent un volume charnu, qu'une fraîcheur parfaite vient relever. Vibrante, la finale est pleine de vie. ***Internet***

Photos Thierry Legay

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans ces pages, tous les prix communiqués par les enseignes sont donnés à titre indicatif.



JEAN-LUC ROCHA
au *Château Cordeillan-Bages*

Au cœur des vignes de Grands Crus du Médoc, ce chef étoilé cuisine pour magnifier les accords mets-vins.

Reportage : Pascale Mosnier - photos : Marc Rosaz

1

1 L'entrée du château de Cordeillan, dont le corps principal date du milieu du XIXe siècle.

2 Jean-Baptiste Rivière, le fidèle second.

3 Le chai d'élevage de **Château Lynch-Bages,** 5e Grand Cru classé de Pauillac.

4 Élégante et spacieuse, la salle à manger **s'ouvre sur les vignes.**

Déjà presque 15 ans que ce sympathique gaillard a posé ses chers petits couteaux dans les cuisines du château médocain. À son arrivée, en 2002, il y officiait sous la houlette de Thierry Marx, qui lui laissa les fourneaux en 2010. Défi de taille pour ce jeune chef originaire du Portugal qui a grandi à Vesoul. Il garde le souvenir ému des plats généreux de sa grand-mère, initiatrice de son destin de cuisinier. Quelques bonnes maisons, dont *La Pyramide*, à Vienne, le conduisent à la grande aventure de *Cordeillan*.

Dans le Médoc, outre les grands vins de la propriété, le terroir est riche de produits exceptionnels, et Jean-Luc sait parfaitement profiter de ces pépites locales que sont le caviar d'Aquitaine, les cochons basques, le foie gras des Landes, le homard de l'Atlantique… “Dans ma cuisine, l'initiative naît du produit”, dit-il, ajoutant qu'il lui plaît d'apporter une note de fantaisie : “J'aime rassurer, mais aussi surprendre.” Meilleur Ouvrier de France en 2007, il sait mêler habilement des recettes classiques et d'autres plus contemporaines. Les deux étoiles fidèles aux talents n'ont jamais quitté la maison.

De retour de notre reportage, nous apprenons que Jean-Luc Rocha va bientôt voguer vers d'autres destinées. À suivre… ■



2 3



4

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



SES PRODUITS CULTE

J'utilise souvent du carnaroli pour les risottos, mais aussi pour le riz au lait et pour des soupes de riz très onctueuses. Il ne faut que 100 g de riz pour 1 litre de fumet de poisson…



Le riz à risotto



Les huîtres du Médoc

La Petite Canau à Saint-Vivien-de-Médoc produit de délicieuses huîtres affinées localement en bassins de claires. Et l'été, dans les mêmes bassins de cette ferme aquacole, ils élèvent des gambas exceptionnelles.

Tout simple : j'assaisonne le foie gras juste avec du sel, du poivre et une pointe de sucre. J'aime bien le cuire dans du film étirable à l'eau. Et je le garde au frais au moins 5 jours avant de le consommer.



Le foie gras mi-cuit



Le thé fumé

D'abord, j'en bois beaucoup… et je l'utilise pour parfumer des gâteaux, des vinaigrettes, une mayonnaise, des crustacés rôtis, des bouillons. J'aime aussi le thé vert aux saveurs herbacées.

10 questions à Jean-Luc

Votre instrument de cuisine préféré ?
Un petit couteau bien effilé

Vous avez toujours dans votre frigo…
De la liqueur de pomme et de la graisse de canard

Si vous étiez un ingrédient…
De l'huile d'olive

Si vous étiez un plat…
Un pot-au-feu… au pigeon !

Votre livre préféré ?
Le Tour du monde en 80 jours

Où vous sentez-vous bien ?
Autour d'une table, entouré de ma famille, mes amis

Si vous n'étiez pas cuisinier…
J'aurais voulu être carrossier, ou ébéniste comme mon père

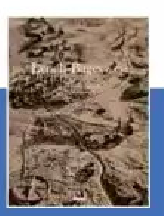
Le plat que vous auriez aimé inventer ?
Le pastel de nata portugais

Les 3 produits que vous emporteriez sur une île déserte ?
Cancoillote, pain et huile d'olive

Le cuisinier qui vous inspire…
Les inventeurs de la Nouvelle Cuisine, Fernand Point, Michel Guérard et Alain Chapel.



Lynch-Bages & Cie
Textes de Jean-Michel Cazes et Kinou Cazes Hachemian, 52 recettes de Jean-Luc Rocha, photos Philippe Martineau. *Éd. Glénat, 240 pages, 49,50 €.*



LA RECETTE POUR SES ENFANTS

La “pizza” de Jean-Luc

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 10 min
Attente : 20 min
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES
250 g de semoule de blé très fine • 15 g de levure de boulanger • 15 g d’huile d’olive • 5 g de sel

1 Dans un grand bol contenant 15 cl d’eau tiède, émiettez la levure de boulanger. Lorsqu’elle est dissoute, ajoutez l’huile d’olive.
2 Mettez la semoule dans un saladier, faites un puits, versez-y le contenu du bol. Travaillez rapidement le mélange à la main en incorporant le sel à la fin. Formez une boule de pâte homogène. Poudrez-la d’un peu de semoule et laissez-la lever 10 min à température ambiante. Si vous n’êtes pas pressé, emballez la boule dans du film étirable et laissez-la reposer jusqu’à 12 h au frais.
3 Étalez la pâte au rouleau en un rectangle d’environ 30 x 20 cm. Coupez les angles en biseau aux ciseaux (c’est plus joli). Placez la pâte sur une plaque à four tapissée de papier sulfurisé. Laissez encore lever 10 min.
4 Préchauffez le four à 200°. Garnissez la pizza avec les ingrédients à cuire (voir conseil) et enfournez-la pour 12 à 15 min.
5 Sortez la pizza, rajoutez les ingrédients crus. Servez chaud ou tiède, après avoir découpé des bandes ou des parts triangulaires.
L’ACCORD DU CHEF : un IGP Pays d’Oc *Rosé* 2015 de L’Ostal Cazes.

Les conseils du chef

- Certains ingrédients n’ont pas besoin de cuire : fines lamelles de serrano, anchois, câpres, olives, mouron des oiseaux ou herbes fraîches. Je n’en garnis la pizza qu’à la sortie du four. Mais avant cuisson, je peux la couvrir d’une sauce tomate épaisse, de mozzarella, de petits cœurs d’artichauts (en bocal), de tomates cerises coupées en 2...
- Je prépare toujours cette pâte en double proportion. Je ne garnis le second rectangle que sur une moitié, je rabats la pâte restée libre par-dessus. Puis je soude les bords en les pinçant, je pratique quelques fentes à l’aide d’une petite cuillère, je dore la surface au jaune d’œuf et je laisse reposer 20 min, avant d’enfourner à 200° pour 15 min. J’obtiens une superbe fougasse !





Sa fougasse



Un projet de recette



La pâte pour la pizza est prête



Les petits couteaux du chef



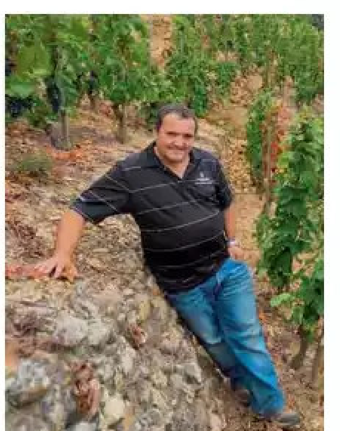
La bière maison de Cordeillan

La résurrection des vins de SEYSSUEL

Au nord de la Vallée du Rhône, sur la rive gauche, un vignoble renaît grâce à des vignerons venus de l'autre rive.

Texte : Catherine Gerbod

Yves Cuilleron (photo) fait partie, avec Pierre Gaillard et François Villard, du trio de vignerons renommés du nord de la Vallée du Rhône ayant initié, à partir de 1996, la renaissance d'un vignoble situé autour de Seyssuel, entre Vienne et Chasse-sur-Rhône. Il est vice-président de Vitis Vienna, l'association des quinze vignerons qui y cultivent des vignes aujourd'hui.



Ce vignoble de l'époque romaine a été anéanti par le phylloxéra à la fin du XIXe siècle. Comment l'avez-vous relancé ?

On a eu le coup de foudre pour ce terroir qui ressemble à ceux de la rive droite. Pierre Gaillard avait parlé à François Villard de l'histoire de ce vignoble. Moi je voyais cette superbe terre d'en bas, depuis l'autoroute. De vieux écrits disaient qu'on y faisait de très bons vins. Tous les trois, on s'est associés pour le replanter et créer Les Vins de Vienne.

Pourquoi de la syrah ?

Avec notre expérience de la Côte Rôtie, nous savions que le schiste réussit à ce cépage. Le travail des vignes est le même que sur la rive droite mais la syrah y exprime plus de fraîcheur. C'est le vignoble le plus au nord de la Vallée du Rhône.

Comment se dessine l'avenir du vignoble ?

Condrieu et Côte Rôtie ont connu la même histoire. Dans les années 1960, il n'y restait presque plus rien. Nos vins se vendent mais il faut un sommelier ou un caviste pour les expliquer, car ils sont méconnus. L'AOC est essentielle. Dès que l'AOC Côtes du Rhône aura élargi sa zone d'appellation, nous pourrons devenir AOC Côtes du Rhône, puis AOC Côtes du Rhône-Villages, puis un cru. ■

Les clés du vignoble : les vignes sont plantées sur **40 ha** en Isère, à moins de 30 km au sud de Lyon sur les communes de **Vienne, Seyssuel et Chasse-sur-Rhône**, sur des coteaux ensoleillés surplombant le fleuve. La rouge **syrah (90 %)** l'emporte nettement sur le blanc **viognier.** Les sols très pentus impliquent un travail surtout manuel et des faibles rendements d'où des prix élevés. Les vins sont en **IGP Collines Rhodaniennes** en attente d'une AOC. Les pros les appellent **vins de Vienne** ou **vins de Seyssuel.** Le nom de la future AOC n'est pas encore décidé.

Domaine Les Serines d'Or
Serines d'Or 2012 - 25 €

Jérôme Ogier et Damien Robelet font partie des rares vignerons locaux du vignoble. Serines, nom local de la syrah, désigne aussi une vieille souche locale du cépage. Syrah et serines font naître ce vin croquant, épicé, frais, finement boisé d'un style ciselé.



Christophe Pichon
Mosaïque 2015 - 26 €

C'est l'un des derniers arrivés dans l'association Vitis Vienna. Il a traversé le Rhône avec déjà une solide réputation. Ce vin est son premier millésime sur Seyssuel. On y sent une recherche de finesse avec un élevage qui laisse s'exprimer le caractère gourmand de la syrah.



Yves Cuilleron
Ripa Sinistra 2014 - 31,50 €

Depuis 2006, les trois vignerons des Vins de Vienne se sont partagé des vignes pour réaliser leur propre cuvée. Dans celle-ci, on retrouve le travail d'Yves Cuilleron pour construire des vins aux arômes concentrés, charnus, intenses. Elle est élevée pour bien vieillir.



Les ruines du **château de La Bâtie** dominent majestueusement les vignes de syrah plantées en 2006 par Maryline et Christophe Billon.

Photos (portrait et paysage) : Vitis Vienna / D.R.

Pierre Jean Villa
Esprit d'Antan 2014 - 32 €

Pierre Jean Villa a fait partie de l'aventure des Vins de Vienne entre 2003 et 2009 avant de signer ses propres vins. Son *Esprit d'Antan* se livre déjà avec des notes lardées au nez, une bouche fruitée, minérale et persistante, il communique bien la noblesse du terroir.



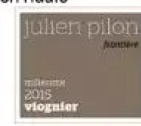
Stéphane Ogier
L'Âme Sœur 2014 - 35 €

Stéphane Ogier se passionne pour les vignes de Seyssuel depuis 2001. Sur les petites terrasses, les vignes sont plantées à l'ancienne, en échalas, pour favoriser la circulation de l'air et le travail du sol. Son vin allie avec éclat la puissance aromatique et la finesse.



Julien Pilon
Frontière 2015 - 36 €

Très doué pour vinifier les blancs rhodaniens du Nord, ce vigneron expérimente à Seyssuel la frontière nord du viognier. Grâce à ses vignes en haute densité sur des schistes, il livre un viognier savoureux et subtil. De fins amers soulignent sa finale saline. Un pur plaisir que ce rare blanc.



VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL


Europe 1
PAYEZ-VOUS UNE BONNE
TRANCHE POUR LE DÉJEUNER
Europe 1
ANNE ROUMANOFF
ÇA PIQUE MAIS C'EST BON
12H00-12H30

MON CARNET FUTÉ

Pour que cuisiner soit chaque jour un plaisir, découvrez nos recettes faciles, nos astuces et nos bons plans !

Illustrations du carnet : Marie Dewitte @quellebellenouvelle.com





Quésaco ?

LE YUZU L'AGRUME QUI FAIT FUREUR

Les pâtissiers et les chefs l'adorent. Les créateurs de produits agroalimentaires y succombent aussi. Découverte d'un fruit à succès.

Texte : Catherine Gerbod



UN CITRON NIPPON

Officiellement, le yuzu s'appelle *Citrus junos*. Originaire d'Asie du Sud-Est, il est connu au Japon depuis des siècles. Sa forme un peu aplatie évoque une mandarine. Il serait d'ailleurs issu du croisement entre une mandarine sauvage et un citron. En mûrissant, il prend une belle couleur jaune. Il s'utilise plutôt mature même si certains l'emploient vert. À ne pas confondre avec le combava, dont l'écorce est verte et bosselée.

AGRUME STAR

Au Japon, il parfume un nombre incalculable de plats et de préparations. Il est par exemple associé à de la sauce soja dans la sauce ponzu, dont les Japonais raffolent. Elle sert à assaisonner notamment des salades à base de concombre, tofu ou poulpe. En France, chez les chefs pâtissiers, le yuzu concurrence le citron et le citron vert pour parfumer tartes, sorbets, choux, crèmes, soufflés, macarons… Les produits agroalimentaires ou d'épicerie fine se mettent aussi à la mode yuzu : boissons, cocktails, moutarde, vinaigre, tablettes de chocolat, desserts du rayon frais, biscuits…

GOÛT INTENSE

Son nom amusant, son exotisme séduisent mais aussi sa saveur originale entre clémentine, mandarine, citron vert et pamplemousse jaune. Il est à la fois plus acide et plus parfumé qu'un citron jaune. Son jus est peu abondant car sa chair contient beaucoup de gros pépins. Le zeste prélevé sur sa peau épaisse est riche en huiles essentielles, il apporte donc aussi un arôme puissant.

OÙ EN ACHETER ?

Au Japon, il est récolté à l'automne. C'est la spécialité de l'île de Shikoku. Il est importé pour être vendu dans des épiceries asiatiques, des épiceries fines ou des maraîchers spécialisés. Sur les sites d'épiceries en ligne, il est plus facile de le trouver sous forme de jus pasteurisé, zestes séchés, poudre, purée (bocal) ou huile essentielle.

En France, c'est l'un des fruits cultivés par les Bachès, pépiniéristes et producteurs d'agrumes exotiques dans les Pyrénées-Orientales et fournisseurs de chefs et pâtissiers.

Prix : frais 4 € pièce environ, jus autour de 12 € les 150 ml, zestes autour de 12 € le pot de 20 g.

Mode d'emploi

En jus, zestes frais ou séchés, il parfume les marinades, sauces, vinaigrettes, bouillons, moules, coques, gambas, poissons crus ou grillés, viandes blanches, volailles, boulettes, salades de légumes secs ou de céréales, légumes (comme la courgette, le concombre, la carotte), les desserts… Le jus se congèle. Il est disponible aussi en version lyophilisée. La poudre est préférable lorsqu'il ne faut pas ajouter de liquide dans la préparation. Les pâtissiers adoptent parfois l'huile essentielle à dose homéopathique.

Photo : Jean-Daniel Sudres / voyage gourmand.com

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



LES BONS PLANS DU MOMENT

Des bouteilles de blanc, rouge, pétillant, et deux contenants différents pour varier les plaisirs.

Texte : Karine Valentin











Photos Thierry Legay et DR.

IGP COLLINES RHODANIENNES **Cave de Tain *Notes Plurielles Syrah* 2015** - 7,90 €
La cave coopérative de Tain-l'Hermitage s'offre une nouvelle gamme. À la base de ces cuvées, les raisins les plus emblématiques du vignoble, dont cette syrah charmeuse. Le palais tendre et légèrement fumé s'assortit d'une belle puissance de fruits rouges et d'épices sur une finale plus chocolat.
Avec qui : un (ou une) amoureux(se).
Avec quoi : une belle pièce de bœuf.
Quand : dès que possible.
Où l'acheter : à la cave.

CRÉMANT DE BOURGOGNE **Louis Boillot *Perle de Vigne*** - 7,95€
Tous les raisins bourguignons, aligoté, pinot noir, chardonnay et gamay, ont été assemblés dans ce crémant avec une base de vins de réserve qui donne plus d'ampleur à la dégustation et permet à ce pétillant de passer à table. Rondeur et charme pour un vin à la bulle tonique et fine.
Avec qui : des dénicheurs de bulles.
Avec quoi : en apéritif avec des gougères.
Quand le boire : maintenant et au moment des fêtes.
Où l'acheter : chez Monoprix.

SAINT-VÉRAN «CROIX DE MONTCEAU» **Terres Secrètes 2015** - 9,90 €
Les Terres Secrètes sont l'une des coopératives qui comptent dans l'univers des vins de qualité. Ce saint-véran a l'éclat du chardonnay et la délicatesse des fleurs blanches, des notes de noisette et de brioche. C'est un bourgogne aussi simple que radieux. Dégusté frais en apéritif, sur le plat, un fromage, il est de tous les instants.
Avec qui : des amateurs de chardonnay.
Avec quoi : du saumon.
Quand : il est du soir.
Où l'acheter : à la cave.

MOULIN À VENT **Cave de Chénas Domaine du Gueret 2015** - 10 €
Avec ses douces notes d'iris et de poivre, sa jolie tension et ses tanins fins et doux, c'est la gourmandise désirable qui se déguste sur un jus croquant. Produite par la charmante cave coopérative du Cru, l'étiquette signe la qualité des vinifications de la petite entité collective.
Avec qui : ceux qui pensent que le beaujolais n'est que primeur.
Avec quoi : une pintade au chou.
Quand : le jour de la sortie du beaujolais nouveau.
Ou l'acheter : en grande surface.

CHINON **Club Vins et Terroirs *Beau Nez d'Âne* 2015** - 19 € (3 l)
Trois litres de cabernet franc bien mûr et fumé, avec un fruit rouge puissant mais qui sait rester gourmand. On croque la fraîcheur et la vivacité de sa finale qui tient le palais jusqu'à la fin d'un repas. Le Bib* placé au frais, on peut s'en servir un verre de temps en temps ou bien on remplit une carafe pour passer à table.
Avec qui : un prof de math.
Avec quoi : un rôti de porc aux pruneaux.
Quand : tous les jours.
Où l'acheter : magasins U et sur le site.

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS **BiBoViNo Emmanuel Giboulot 2015** - 44 € (2 l)
La marque de Bag-In-Box* de luxe parvient à proposer des vins d'exception produits par des vignerons exigeants et sélectionnés par Bruno Quenioux. Ce rouge donne une belle définition de l'appellation bourguignonne, où l'expression du fruit est respectée. Et on peut s'en servir un seul verre sans altérer le reste du vin !
Avec qui : en solitaire ou à deux.
Avec quoi : veau, volaille, gibier, terrines…
Quand : à l'envi.
Où l'acheter : en boutique et sur le site.

* Bib appartient à la société Smurfit Bag-in-Box.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans cette page, tous les prix sont donnés à titre indicatif.



UNE SEMAINE EN CUISINE

Pas facile de trouver chaque jour des idées pour cuisiner vite et bon ! Avec nos recettes express, petit budget, ultra-faciles, classiques ou originales, on vous promet des repas gourmands sans avoir à attendre le grand soir…

Photos, réalisation et stylisme : Catherine Madani - recettes : Pascale Mosnier



Salade pleine forme

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation: 25 min
Réfrigération : 1 h
Cuisson : 5 min

POUR 4 PERSONNES

1/4 de chou blanc • 1 pomme granny-smith • la chair de 1/4 de noix de coco fraîche • 50 g de noisettes décortiquées • 8 brins de cerfeuil • 1 cuil. à soupe de Savora • 1 cuil. à soupe de Melfor (ou, à défaut, de vinaigre de cidre) • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

1 **Râpez le chou blanc** au robot. Pelez la pomme, coupez-la en deux pour éliminer le cœur et les pépins, détaillez la chair en dés, mélangez-les aussitôt au chou dans un saladier.

2 **Préparez la vinaigrette** dans un bol en mélangeant la Savora, le Melfor, l'huile, sel et poivre. Émulsionnez à la fourchette, versez sur le chou et les pommes, mélangez aussitôt, couvrez de film étirable et réservez au moins 1 h au frais.

3 **Pendant ce temps,** torréfiez 1 min les noisettes à sec dans une poêle, laissez refroidir et coupez-les en deux avec un petit couteau. Détaillez la chair de noix de coco en copaux à l'aide d'un économe. Effeuillez le cerfeuil.

4 **Sortez la salade** du réfrigérateur 20 min avant de la servir. Parsemez-la de noisettes, de noix de coco, de cerfeuil et servez aussitôt.

NOTRE BON ACCORD : un mâcon blanc (Bourgogne).

L'astuce de CVF

Le chou blanc cru est très croquant. Le faire patienter au frais, mélangé à de la vinaigrette, l'attendrit juste à point.

Velouté aux deux tomates express

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 10 min
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES
1 kg de pulpe de tomates ● 8 pétales de tomates confites à l'huile ● 1 oignon ● 3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique ● 1 pincée de sucre ● 2 cuil. à soupe d'huile d'olive ● sel ● poivre

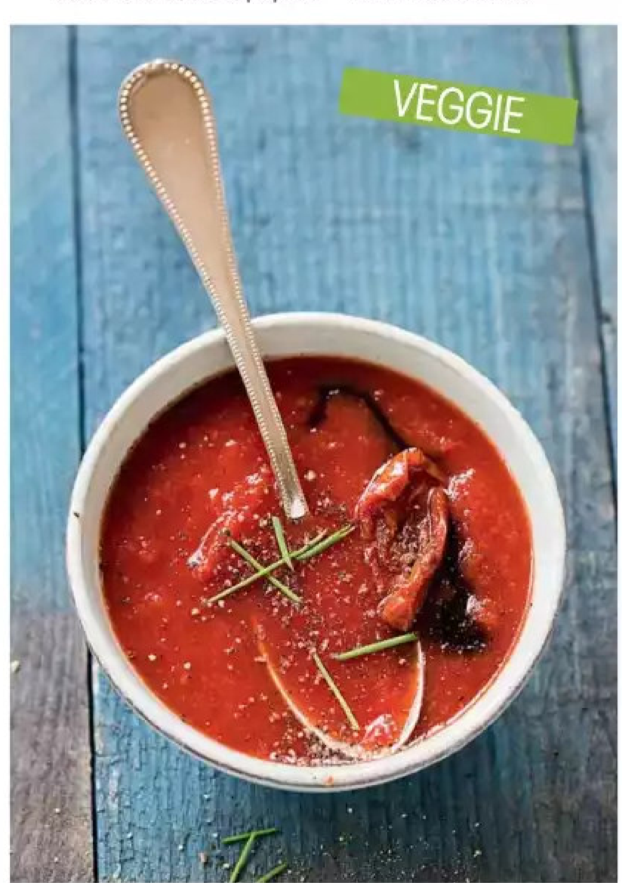
1 **Égouttez** les tomates confites et coupez-les en tout petits morceaux. Pelez et émincez l'oignon. Faites-le fondre dans une cocotte avec l'huile. Versez la pulpe de tomates, salez, poivrez, sucrez et ajoutez les tomates confites en morceaux. Mélangez, et réglez le feu pour que le liquide frémisse pendant 10 min.

3 **Au bout de ce temps,** ajoutez le vinaigre, mixez (au mixeur-plongeant) et servez très chaud.

NOTRE BON ACCORD : un picpoul-de-poulet (blanc du Languedoc).

Une jolie présentation

Décorez le velouté de ciboulette ou d'un pétale de tomate confite.





Pommes de terre à la suédoise

FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation: 20 min
Cuisson : 1 h 50

POUR 4 PERSONNES
8 pommes de terre moyennes à chair ferme ● 8 brins de thym ● 2 feuilles de laurier ● 1 cuil. à soupe d'huile ● 40 g de beurre ● sel ● poivre

1 **Préchauffez le four** à 180°. Huilez un plat à four.
Épluchez les pommes de terre, rincez-les et essuyez-les. Coupez-les en fines rondelles sans aller jusqu'au bout, pour qu'elles restent solidaires à la base et s'ouvrent en éventail. Posez-les dans le plat. Salez et poivrez-les généreusement.

2 **Faites fondre** le beurre dans une petite casserole ou au micro-ondes. Ajoutez-lui le thym et les feuilles de laurier coupées en petits morceaux aux ciseaux. **À l'aide d'un pinceau,** badigeonnez régulièrement les pommes de terre avec la moitié de ce beurre parfumé. Versez 10 cl d'eau chaude dans le plat, couvrez-le de papier sulfurisé. Enfournez pour 1 h.
Retirez le sulfurisé et poursuivez la cuisson 30 min

3 **Découvrez alors le plat,** badigeonnez les pommes de terre avec le reste de beurre et poursuivez la cuisson encore 20 min. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Servez avec une viande rouge ou une salade verte.

NOTRE BON ACCORD: un brouilly (rouge du Beaujolais).

Le saviez-vous ?

Ce plat suédois s'appelle aussi pommes de terre «hasselback», du nom du restaurant situé à Stockholm où, dit-on, la recette fut créée.



Saumon teriyaki au chou chinois

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

POUR 4 PERSONNES
1 gros pied de pe-tsaï (chou chinois allongé) • 4 pavés de saumon label Rouge avec la peau (environ 150 g pièce) • 3 échalotes • 6 cuil. à soupe de sauce teriyaki (type Kikkoman) • 3 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel • poivre

1 **Rincez et épongez** les pavés de saumon. Badigeonnez-les côté chair avec la moitié de la sauce teriyaki.

2 **Enlevez** les plus grosses côtes du chou puis coupez-le en lamelles dans la hauteur. Rincez et épongez-les. Pelez et émincez les échalotes.

3 **Faites chauffer** 2 cuillerées d'huile dans une sauteuse et mettez-y les échalotes à revenir sans colorer. Ajoutez le chou et remuez sur feu vif, puis baissez le feu, versez le reste de sauce teriyaki, salez, poivrez, mélangez encore et laissez mijoter une dizaine de minutes.

4 **Huilez une poêle** antiadhésive et faites-la chauffer. Posez les pavés de saumon côté chair dans la poêle, laissez-les caraméliser 1 min, puis retournez-les délicatement et laissez-les cuire côté peau 5 min. salez et poivrez-les.

5 **Servez les pavés** de saumon avec le chou encore un peu croquant, bien chauds.

NOTRE BON ACCORD : un alsace-pinot-blanc.



Confit d'agneau au citron confit

FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 30 min
Cuisson : 2 h 15

POUR 6 PERSONNES
1 épaule d'agneau coupée en morceaux (environ 1 kg) • 2 gousses d'ail • 1 kg d'oignons • 2 citrons confits au sel • 1 grosse pincée de cannelle • 1 grosse pincée de gingembre en poudre • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 cuil. à soupe de graines de sésame • 1 bouquet de coriandre • sel • poivre

1 **Pelez et émincez** les oignons et l'ail. Faites-les fondre dans une cocotte avec la moitié de l'huile d'olive 15 min en remuant souvent.
Pendant ce temps, coupez les citrons confits en dés en éliminant la pulpe (ne gardez que l'écorce).

2 **Préchauffez le four** à 150°. Égouttez les oignons avec une écumoire. À leur place, faites chauffer le reste d'huile et mettez les morceaux d'épaule d'agneau à dorer sur feu vif. Quand ils sont tous colorés, remettez les oignons, ajoutez le citron, la cannelle et le gingembre. Salez, poivrez et mélangez bien.

3 **Effeuillez la coriandre,** réservez les feuilles et ficelez les tiges. Enfouissez ce bouquet dans la cocotte. Versez un verre d'eau (environ 15 cl). Couvrez la cocotte et enfournez-la pour 2 h.

4 **Au moment de servir,** parsemez de sésame et de coriandre ciselée. Servez très chaud avec de la graine de couscous ou du boulgour.

NOTRE BON ACCORD : un corbières rouge (Languedoc).





Gâteau tout léger aux noix



FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation: 30 min
Cuisson : 35 min

POUR 6 PERSONNES
2 œufs entiers + 2 blancs ● 75 g de cerneaux de noix ● 160 g de sucre en poudre ● 2 cuil. à soupe de sucre glace ● 40 g de Maïzena ● 2 cuil. à soupe de farine ● sel

1 **Préchauffez le four** à 180° et tapissez de papier sulfurisé un moule à manqué. Torréfiez un peu les noix à sec dans une poêle, laissez-les refroidir puis hachez-les au couteau.
2 **Dans un saladier,** cassez 1 œuf. Cassez le second dans un bol en séparant le blanc du jaune (réservez ce blanc avec les deux autres). Mettez le jaune dans le saladier, ajoutez la moitié du sucre en poudre et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez progressivement sans cesser de fouetter la Maïzena et la farine.
3 **Dans un autre saladier,** montez les 3 blancs en neige ferme, en incorporant à mi-parcours le reste de sucre en poudre. Mélangez-les ensuite délicatement à la préparation précédente en soulevant avec une spatule. Incorporez les noix hachées.
4 **Versez la pâte dans** le moule et enfournez pour 35 min. Laissez tiédir le gâteau avant de le démouler. Servez froid, poudré de sucre glace.
NOTRE BON ACCORD : un mac-vin-du-jura (vin de liqueur).

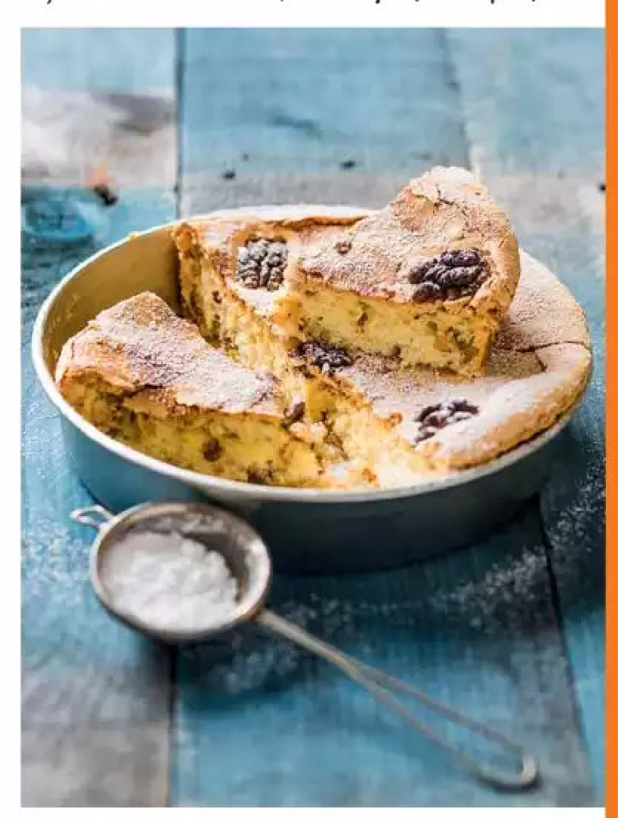
Tarte aux pommes et bergamote



FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 30 min
Cuisson : 35 min

POUR 6 PERSONNES
1 rouleau de pâte sablée ● 15 cl de crème liquide ● 5 pommes acidulées (type reinettes) ● 2 œufs ● 4 bonbons bergamote ● le jus de 1 citron ● 1 cuil. à soupe de sucre roux en poudre

1 **Versez la crème** dans une petite casserole, mettez-y à fondre les bergamotes sur feu très doux. Remuez de temps en temps, et dès que les bonbons sont fondus, versez la crème parfumée dans une jatte pour qu'elle refroidisse.
2 **Préchauffez le four** à 180°. Pelez les pommes et râpez-les (grosse grille). Arrosez-les aussitôt de jus de citron pour éviter qu'elles ne noircissent.
3 **Déroulez la pâte** avec son papier de cuisson dans un moule à tarte, et répartissez les pommes dessus.
Dans la crème à la bergamote refroidie, ajoutez les œufs et fouettez pour obtenir un mélange homogène. Versez-le sur la tarte et enfournez pour 35 min environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
4 **Sortez la tarte** du four, poudrez-la de sucre roux et faites-la caraméliser quelques instants sous le gril du four (ou à l'aide d'un chalumeau de cuisine). Servez tiède ou froid.
NOTRE BON ACCORD : un vouvray moelleux (Touraine).



Banc d'essai

LA PÂTE FEUILLETÉE

Compliquée à réussir, cette pâte est précieuse au quotidien comme pour les jours de fête. Nous en avons dégusté 8, achetées en grandes surfaces.

Texte et réalisation : Catherine Gerbod



Photo : Laurent Rouvrais / CVF



Notre jury

Caroline Gauthier-Moncel, restauratrice et responsable des desserts dans son restaurant *Les Grandes Bouches* (Paris), Arnaud Larher, pâtissier et chocolatier, Meilleur Ouvrier de France pâtissier, Michèle Carles, journaliste culinaire, Émilie du blog «Plus une miette dans l'assiette» et auteur de *Tartes soleil* (éditions Marabout), Catherine Gerbod et Sophie Menut de CVF.

Au rayon traiteur, la pâte feuilletée a du succès. Nous sommes d'ailleurs souvent tombés sur des rayons en rupture de stock ! Nous avons choisi de tester à l'aveugle (marques cachées) à la fois des pâtes feuilletées pur beurre et d'autres à base de graisses végétales. Nous avons aussi inclus une référence bio. Toutes les pâtes étaient pré-étalées, affichaient la même épaisseur avant cuisson et le même poids (230 g).

L'ART DU FEUILLETAGE

Le banc d'essai s'est déroulé chez Arnaud Larher, chef pâtissier, Meilleur Ouvrier de France. La couleur des disques de pâte a été appréciée après cuisson, car sa teinte lorsqu'elle est crue est souvent influencée par les colorants. Nous avons surtout jugé la qualité du feuilletage et le goût. «La pâte doit feuilleter à la cuisson mais sans être trop friable. Si elle se décompose en s'émiettant, c'est qu'elle a été mal réalisée», a précisé Arnaud Larher. La cuisson a été surveillée de près pour que toutes les pâtes soient cuites à cœur. Sous des aspects proches, les pâtes ont révélé des différences de goût et de texture importantes. Au sein du jury, les avis ont été très homogènes.

L'EFFET BEURRE

Ces pâtes vendues au rayon traiteur affichent un prix très abordable (entre 0,55 et 1,63 € dans notre échantillon). Elles sont conçues pour se conserver plusieurs semaines au frais. Difficile de les comparer à celle que peut fournir votre boulanger-pâtissier, qui contiendra du beurre (beaucoup), de la farine, du sel, de l'eau et pas d'additif ! Elles ne délivrent ni le même fondant, ni le même feuilletage généreux, ni la même intensité de goût. Mais leur côté pratique fait leur force. Dans notre test, les «pur beurre» remportent haut la main le match du goût (avec apport énergétique comparable).

Pour une cuisson réussie, Arnaud Larher conseille de manipuler le moins possible la pâte, de l'enfourner froide dans un four préchauffé, de la cuire à 170° à chaleur tournante (200° dans un four classique) et de la laisser dorer. La précuire évite qu'elle soit ramollie sous la garniture. ■

Banc d'essai

CARREFOUR
Pâte feuilletée pur beurre
0,84 € le rouleau de 230 g
Chez Carrefour

16/20

Elle a vraiment fait l'unanimité tant pour son goût que sa texture. Un très bon rapport qualité-prix.
Pour : jolie couleur dorée. Beau feuilletage, bien aéré. Bonne odeur de beurre chaud. Bien croustillante. Goût de beurre, fin. Bonne tenue. Pas sèche sans être trop grasse. Assez fondante.
Contre : plutôt pour tartes sucrées.

MARIE
La feuilletée pur beurre
1,63 € le rouleau de 230 g
Chez Intermarché

14/20

Elle affichait le plus beau feuilletage. Elle s'est révélée être la plus simple dans la composition.
Pour : bel aspect doré. Parfum de beurre noisette agréable. Feuilletage aéré. Texture craquante. Bien croustillante. Bon goût de beurre.
Contre : un peu trop salée. Un peu sèche. Goût légèrement vanillé.

AUCHAN
La pâte feuilletée au beurre frais
1,11 € le rouleau de 230 g
Chez Auchan

13/20

Séduisante au goût, elle a été desservie par la sensation d'excès de gras dû à la mauvaise intégration du beurre.
Pour : bien feuilletée. Aspect doré, brillant. Sent le beurre noisette. Texture feuilletée, très beurrée. Craquante.
Contre : beurre pas assez intégré d'où un aspect un peu luisant et une sensation de gras. S'émiette.

CARREFOUR BIO
Pâte feuilletée
1,49 € le rouleau de 230 g
Chez Carrefour

12/20

Même si elle n'est pas au beurre mais issue de graisses végétales, elle a été plutôt appréciée. Un bon standard.
Pour : fine mais bien feuilletée. Bon goût bien que léger. Parfum un peu caramélisé. Léger goût de noisette. Assez croquante. Bonne tenue.
Contre : pas de goût de beurre, fade. Aspect peu feuilleté. Un peu sèche.

CRUSTI FRAIS
Pâte feuilletée
0,55 € le rouleau de 230 g
Chez Lidl

9/20

Son absence de goût en fait un produit peu gourmand. La garniture ne doit pas faillir !
Pour : joli feuilletage, pâte qui semble bien levée. Texture aérée.
Contre : peu de parfum au nez, peu de goût. Très fade du fait de l'absence de goût de beurre. Léger goût de carton. Très sèche. Un peu pâteuse en bouche. S'émiette facilement.

MONOPRIX
Pâte feuilletée prête à dérouler
0,92 € le rouleau de 230 g
Chez Monoprix

9/20

C'est surtout sa texture un peu collante et très friable qui l'a desservie.
Pour : doré. Parfum agréable de beurre noisette, de biscuit. Bien feuilletée. Bel aspect gonflé. Peu salée.
Contre : beaucoup de bulles en surface. Texture un peu collante, «mouillée» sans être fondante. Très friable. Légères notes de carton. Fade. Goût farineux.

HERTA
Tarte en or feuilletée sans additif
1,03 € le rouleau de 230 g
Chez Intermarché

8/20

Si le feuilletage était bien au rendez-vous, son caractère compact et son goût neutre ont déçu.
Pour : notes de pain grillé. Texture feuilletée. Peu grasse.
Contre : aspect un peu plat. Peu d'odeur. Texture sèche, dure, cassante, qui manque de moelleux. Compacte. Évoque la biscotte ou un biscuit apéritif. Assez salée. Manque de goût.

MONIQUE RANOU
Pâte feuilletée
0,64 € le rouleau de 230 g
Chez Intermarché

7/20

C'est l'une des moins chères de notre échantillon mais elle n'a séduit ni par son aspect, ni par son goût.
Pour : texture craquante.
Contre : aspect compact, plat. Un peu grisâtre. Parfum de gras et de farine de mauvaise qualité. Sèche. Laisse comme un dépôt farineux en bouche. Texture compacte. Feuilletage mal réalisé. Manque de saveur.

Déroulement du test

Les disques de pâte ont été déroulés et cuits sans garniture, sans piquer la pâte, sur leur papier d'origine dans un four à chaleur ventilée à 170°, une douzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ils ont été dégustés une fois bien refroidis et nature. La dégustation s'est déroulée dans l'atelier d'Arnaud Larher, pâtissier-chocolatier, à la tête de 3 pâtisseries parisiennes.

Photos produits Thierry Legay

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



ENVIE DE CHUTNEYS

Le mot vient de l'hindi chatni *signifiant "épices fortes", mais ce sont les Britanniques qui inventèrent la recette de cette marmelade aigre-douce.*

Recettes : Sophie Menut

Chutney d'ananas

Prêt à l'avance

POUR 1 BOCAL

Hachez finement **1/2 piment oiseau.** Épluchez et coupez en dés **1 ananas victoria.** Pelez **10 oignons grelots,** coupez-les en 4. Dans une casserole, mélangez les oignons, l'ananas, **50 g de raisins de Smyrne secs, 100 g de sucre roux, 10 cl de vinaigre de cidre,** le piment, **2 clous de girofle, 1 cuil. à café de gingembre en poudre** et du **sel.** Laissez compoter sur feu doux 25 min. Laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.

Chutney de kumquats

Prêt à l'avance

POUR 2 BOCAUX

Lavez et essuyez **20 kumquats** (bios de préférence). Coupez-les en rondelles en éliminant les pépins. Pelez **2 oignons,** hachez-les. Épluchez et râpez **1 morceau de gingembre** de 2 cm d'épaisseur. Dans une cocotte, mélangez ces ingrédients avec **100 g de sucre roux, 30 cl de vinaigre de cidre, 4 cuil. à soupe de jus d'orange** et une grosse pincée de **curcuma. Salez, poivrez.** Laissez compoter sur feu doux pendant 40 min. Lorsque tout est compoté, laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.



Chutney d'oignons rouges

Prêt à l'avance

POUR 1 BOCAL

Pelez et hachez **3 oignons rouges** et **2 gousses d'ail.** Épluchez et râpez **1 morceau de gingembre** d'environ 1 cm d'épaisseur. Dans une casserole, faites revenir les oignons, l'ail, le gingembre dans **2 cuil. à soupe d'huile d'olive.** Ajoutez **2 cuil. à soupe de miel** et faites caraméliser environ 5 min. **Salez,** relevez d'**une pointe de couteau de piment en poudre,** ajoutez **5 cl de vinaigre de cidre (ou de Melfor)** et **10 cl d'eau.** Mélangez et laissez compoter sur feu doux pendant environ 30 min. Lorsque tout est compoté et moelleux, laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.

Chutney de betteraves aux pommes



POUR 1 BOCAL

Épluchez et râpez **1 grosse betterave rouge crue, 1 pomme acidulée** (type reine des reinettes), **1 morceau de gingembre** d'environ 1 cm d'épaisseur. Pelez et hachez **1 oignon.** Dans une casserole, mélangez la betterave, la pomme, le gingembre et l'oignon, ajoutez **10 cl de vinaigre de cidre (ou de Melfor)** et **10 cl de sirop de grenadine. Salez** et relevez d'un trait de **Tabasco.** Laissez compoter sur feu doux pendant environ 45 min. Lorsque tout est compoté et moelleux, laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.

C'est bon avec...

… des volailles, des viandes grillées, froides, du gibier, des poissons, des currys, et même certains fromages corsés. Subtile harmonie de sucré-salé-acide-piquant, les chutneys sont faciles et amusants à préparer. En fonction des fruits que vous utilisez et de leur maturité, la cuisson peut varier en temps, mais elle doit toujours être douce. Le chutney est prêt lorsqu'il n'y a plus d'eau et que sa consistance est celle d'une confiture. Épices diverses, oignons et vinaigre sont presque toujours la base, sucre et miel interviennent en quantités adaptées aux fruits utilisés.

Photo : Guillaume Czerw / Photocuisine

Chutney de coings

Prêt à l'avance

POUR 2 BOCAUX

Dans un bol, râpez finement le zeste de **1 citron bio** et pressez le fruit. Épluchez **4 coings,** coupez-les en morceaux en éliminant les pépins. Mettez les morceaux de fruits dans une casserole avec un peu d'eau. Portez à ébullition et réglez le feu pour laisser frémir 20 min. Égouttez les coings en réservant un peu de leur eau de cuisson. Pelez **4 oignons doux des Cévennes,** coupez-les en très fines rondelles et recoupez-les en quatre. Épluchez et râpez **1 morceau de gingembre** de 2 cm d'épaisseur. Dans une sauteuse, faites revenir sans colorer les oignons avec **20 g de beurre** environ 10 min. Ajoutez les zestes et le jus de citron, les coings égouttés, le gingembre, **2 cuil. à soupe de miel, 2 cuil. à soupe de sucre roux** et **10 cl de vinaigre de cidre** (ou de Melfor). **Salez, poivrez,** relevez de **quatre-épices** et laissez compoter sur feu doux pendant 20 min. Vous pouvez ajouter un peu d'eau de cuisson des coings au fur et à mesure, si le chutney est trop épais. Laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.

Chutney aux abricots secs



POUR 1 BOCAL

Concassez grossièrement **50 g d'amandes mondées** au couteau puis faites-les torréfier à sec dans une poêle. Hachez au couteau **150 g d'abricots secs moelleux.** Pelez et hachez **1 gros oignon** et **2 échalotes.** Dans une cocotte, faites fondre les oignons et les échalotes dans **15 g de beurre,** puis ajoutez les abricots, le jus de **1 citron, 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique,** les amandes, 1 pincée de **cumin en poudre** et 1 grosse pincée de **cannelle. Salez,** relevez d'un trait de **Tabasco.** Laissez compoter sur feu doux 25 min. Laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.

Chutney aux figues sèches

Prêt à l'avance

POUR 1 BOCAL

Hachez au couteau **150 g de figues sèches**. Dans un bol, faites-les tremper 2 h dans **10 cl de porto.** Pelez et hachez **1 gros oignon** et **2 échalotes.** Dans une cocotte, faites fondre l'oignon et les échalotes dans **15 g de beurre,** puis ajoutez les figues avec leur marinade, **2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique, 1 cuil. à soupe de miel, 1 étoile de badiane**. **Salez,** relevez d'un trait de **Tabasco.** Laissez compoter sur feu doux 25 min. Laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.

Chutney de poires aux noix



POUR 1 BOCAL

Concassez grossièrement **50 g de cerneaux de noix** au couteau. Mettez-les dans une poêle et faites-les torréfier à sec. Pelez et coupez en dés **4 poires,** en éliminant les pépins. Épluchez et hachez finement **1 gros oignon.** Dans une casserole, mélangez les poires, l'oignon, les noix avec **10 cl de vinaigre de cidre, 50 g de sucre, 1 grosse pincée de gingembre en poudre,** et **50 g de miel. Salez,** relevez d'un trait de **Tabasco** et laissez compoter sur feu doux pendant environ 25 min. Lorsque tout est compoté et moelleux, laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.
Notre conseil : c'est l'automne, vous pouvez remplacer les noix sèches par des noix fraîches que vous ne torréfierez pas.

Chutney de noix de coco



POUR 1 BOCAL

Faites réhydrater, dans un bol d'eau, **150 g de noix de coco râpée** pendant 10 min environ. Égouttez-la, mettez-la dans le bol d'un mixeur avec les feuilles de **1 bouquet de coriandre,** le jus de **2 citrons verts, 1 gousse d'ail** pelée, **2 cuil. à soupe de miel** et **1/2 cuil. à café de pâte de piment.** Mixez pour obtenir une préparation homogène. Mettez en bocal. Ce chutney est cru, il se conserve donc beaucoup moins longtemps que les autres, comptez maximum 5 jours au réfrigérateur.

Chutney d'oignons au citron confit

Prêt à l'avance



POUR 1 BOCAL

Rincez et coupez en tout petits morceaux **2 citrons confits** (confits au sel, en bocal), en éliminant les pépins. Épluchez et hachez **4 oignons rouges** et **4 échalotes.** Dans une casserole, mélangez ces 3 ingrédients avec **50 g de raisins secs blonds, 50 g de sucre roux, 10 cl de vinaigre de cidre** (ou de Melfor), **5 cl de liqueur de cassis, 1 cuil. à café de gingembre en poudre** et du **sel.** Laissez compoter sur feu doux 25 min environ. Laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais.

Mango chutney



POUR 1 BOCAL

Pelez et dénoyautez **2 mangues,** coupez la chair en dés. Épluchez et râpez **1 morceau de gingembre** de 1 cm d'épaisseur. Hachez finement **1/2 piment oiseau** épépiné. Dans une casserole, mélangez ces ingrédients avec **15 cl de vinaigre de cidre (ou de Melfor)** et **150 g de sucre en poudre.** Laissez compoter sur feu doux 25 min en écrasant régulièrement les fruits avec une fourchette. Laissez tiédir et mettez en bocal. Conservez au frais. Vous pouvez également préparer un chutney de mangues vertes, plus acidulé.



Fan de…

SARRASIN, LE BON GRAIN

Notre nouvelle rubrique vous propose d'explorer d'autres façons de profiter d'un ingrédient qu'on aime. Et pour commencer, une petite graine au goût original.

Texte : Catherine Gerbod - Photos : Thierry Legay

Le sarrasin a de quoi surprendre : surnommé blé noir, ce n'est pourtant pas une céréale. Dans les champs de Bretagne et d'ailleurs, il fleurit tout en jouant le rôle d'engrais vert. Entre acides aminés, antioxydants, minéraux, absence de gluten et fibres, le sarrasin a aussi tout bon question forme. Ses graines triangulaires cuisent dans un grand volume d'eau bouillante ou par absorption (après avoir été grillées à sec). Le sarrasin est délicieux en salade, en accompagnement ou dans une farce. En version japonaise, il se transforme en nouilles soba. Sa farine n'est pas panifiable mais elle est l'ingrédient principal des fameuses galettes bretonnes et donne du croquant aux biscuits. En flocons, il compose mueslis, crumbles ou galettes végétales. Il se marie très bien au chocolat. Les Savoyards en font depuis des lustres des crozets, ces petites pâtes carrées à cuisiner en gratin ou en soupe.

Associé à du chocolat

Dans des biscuits

En graines à griller

En flocons

En nouilles soba

En crozets



LE MAÏS EN BOÎTE

Dodus et dorés, si doux au goût, les grains à la fois croquants et moelleux, prélevés sur les épis et mis en boîte, sont une mine insoupçonnable de recettes au quotidien.

Recettes : Pascale Mosnier

Photo Sasajo / fotolia.com

Velouté de maïs au pop-corn

POUR 4 PERSONNES. Faites fondre **25 g de beurre salé** dans une casserole. Mettez-y **300 g de maïs en boîte** égoutté à dorer légèrement, en remuant. Versez ensuite **20 cl de crème liquide** et **40 cl de lait**. Laissez frémir 10 min. Mixez (blender ou mixeur-plongeant) pour obtenir un velouté. **Salez, poivrez,** répartissez dans des bols, parsemez de quelques **pop-corn caramélisés** et servez très chaud.

Salade maïs-céleri-poire

POUR 4 PERSONNES. Épluchez et râpez **1/2 boule de céleri-rave**.

1 produit, 11 recettes

Rincez **1 poire comice bio** et coupez-la en bâtonnets sans la peler. Arrosez-les avec le jus de **1 citron.** Dans un saladier, préparez une sauce avec **du sel, du poivre, 1 cuil. à soupe de moutarde douce, 2 cuil. à soupe d'huile d'olive** et **2 cuil. à soupe de crème liquide**. Émulsionnez à la fourchette, ajoutez le céleri, la poire, **200 g de maïs en boîte** égoutté. Mélangez, râpez un peu de **fève tonka** sur la salade et servez.

Cake au maïs et au chorizo

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES. Ôtez la peau de **1/2 chorizo fort** et coupez-le en cubes. Faites-les suer à sec dans une poêle pour qu'ils rendent leur graisse, égouttez-les. Préchauffez le four à 180°. Dans une jatte, réunissez **220 g de farine, 1 sachet de levure chimique** et **1 grosse pincée de sel**. Cassez **4 œufs** au centre, et mélangez à la spatule en incorporant petit à petit **10 cl de vin blanc sec** et **5 cl d'huile**, puis les dés de chorizo et **150 g de maïs en boîte** égoutté. Mélangez jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Versez dans un moule à cake **beurré** et enfournez pour environ 35 min. Vérifiez la cuisson avant de sortir le cake. Laissez tiédir puis démoulez. Dégustez froid, en tranches à l'apéritif.

Boulettes crunchy au maïs

POUR 6 PERSONNES Dans une jatte, mélangez **150 g de maïs en boîte** égoutté avec **250 g d'échine de porc désossée** hachée, **1 gousse d'ail** et **1 oignon rouge** pelés et hachés, **1 œuf** et **1 trait de Tabasco. Salez,** mélangez bien, formez de petites boulettes de la taille d'un abricot. Roulez-les dans la **Maïzena** et mettez-les à frire dans une poêle contenant **1 cm d'huile** chaude. Faites-les rouler pendant 5 min dans l'huile, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez très chaud avec des piques en bois et du **ketchup**.

Rouleaux de laitue au maïs

POUR 4 PERSONNES. Nettoyez **8 grandes feuilles de laitue**, éliminez le bas de la côte centrale. Tartinez les feuilles de **fromage frais (Philadelphia, St Môret)**, **poivrez,** répartissez sur les feuilles **8 très fines tranches de jambon de Parme,** parsemez de **150 g de maïs en boîte** égoutté. **Poivrez,** roulez les feuilles de laitue sur elles-mêmes pour enfermer la farce. Maintenez les rouleaux avec une pique en bois. Servez rapidement.

Petits flans de maïs au curry

POUR 4 PERSONNES. Préchauffez le four à 180°. Lavez et essuyez **1 petite courgette,** ôtez les extrémités puis coupez-la en rondelles très fines. Poêlez-les 2 min dans **1 cuil. à soupe d'huile d'olive** avec **1 oignon** pelé et émincé. Mettez-les dans une jatte avec **150 g de maïs en boîte** égoutté, **3 œufs, 15 cl de crème épaisse, 1 cuil. à soupe de curry en poudre, salez** et mélangez. Versez dans 4 ramequins, enfournez pour 15 min environ, jusqu'à ce que les flans soient pris. Servez chaud ou tiède.

Omelette façon mexicaine

Prêt à l'avance

POUR 4 PERSONNES. Lavez et essuyez **1 poivron rouge** et **1 poivron vert**, coupez-les en fines lanières en éliminant les pépins et les filaments blancs. Épluchez et émincez **1 oignon** et **2 gousses d'ail**. Faites revenir le tout à la poêle 10 min avec **2 cuil. à soupe d'huile d'olive** puis ajoutez **150 g de maïs en boîte** égoutté. Relevez de **1 trait de Tabasco, salez,** mélangez et faites cuire encore 10 min. Versez alors **6 œufs** battus en omelette. Ramenez les bords vers le centre. Laissez cuire puis roulez l'omelette pour la servir, chaude ou froide.

Œufs cocotte au maïs et aux champignons

POUR 4 PERSONNES. Préchauffez le four à 180°. Nettoyez et émincez **400 g de champignons de Paris.** Faites-les sauter à la poêle avec **20 g de beurre** et **2 échalotes** pelées et ciselées. **Salez, poivrez,** laissez l'eau s'évaporer. Hors du feu, ajoutez **100 g de maïs en boîte** égoutté, et **2 cuil. à soupe de crème épaisse. Salez, poivrez,** mélangez. Répartissez dans 4 ramequins **beurrés,** cassez **4 œufs** et mettez-en un dans chaque ramequin. Enfournez pour environ 10 min, jusqu'à ce que le blanc des œufs soit pris. Servez aussitôt.

Blinis au maïs

POUR 4 PERSONNES. Dans une jatte, mélangez **250 g de farine, 1 pincée de sel, 3 jaunes d'œufs** battus, **60 cl de lait, 1 sachet de levure chimique, 2 cuil. à soupe de crème épaisse** et **150 g de maïs en boîte** égoutté. Laissez la pâte reposer 1 h au frais. Confectionnez ensuite des blinis dans une petite poêle avec un peu de **beurre.** Servez-les chauds ou tièdes avec **des poissons fumés.**

Mousse de sardines au maïs



POUR 4 PERSONNES. Mixez **200 g de filets de sardines à l'huile en boîte,** égouttées à fond et désarêtées, avec **3 cuil. à soupe de fromage frais (St Môret, Philadelphia...), 1 cuil. à soupe de poivre vert** grossièrement concassé et **1 bouquet de ciboulette ciselée.** Versez la préparation dans une terrine et incorporez à la spatule **100 g de maïs en boîte** égoutté. Réservez au frais jusqu'au moment de servir avec du **pain grillé.**

Gratins de maïs au parmesan

POUR 4 PERSONNES. Dans une casserole, mélangez **250 g de maïs en boîte** égoutté avec **120 g de mascarpone.** Remuez sur feu doux pour obtenir un mélange homogène. Répartissez-les dans 4 plats à gratin individuels **beurrés,** poudrez de **parmesan fraîchement râpé, poivrez** et enfournez à 180° pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les gratins soient dorés. Servez très chaud. *Sur une idée d'Alain Passard.*

+ DE RECETTES AVEC UNE BOÎTE DE MAÏS sur cuisineetvinsdefrance.com

POUR ALLER CONTRE LES IDÉES REÇUES

Petites choses à savoir en ce qui concerne l'appréciation du vin et quelques pratiques autour de sa dégustation.

Texte : Karine Valentin

«Blanc sur rouge rien ne bouge, rouge sur blanc tout fout le camp»

Afin de tordre le cou aux idées reçues et bannir les sentences autocratiques des penseurs de la table, nous commencerons par celle-ci. Les vinifications ont changé et les rouges que nous buvons aujourd'hui, sur le fruit, la fraîcheur et la légèreté, n'ont rien à voir avec les rouges archi-mûrs, puissants et tanniques qui plaisaient jusque dans les années 2000. De fait, et à condition de le choisir plutôt sur la vivacité, un rouge peut précéder un blanc, surtout si l'on décide de servir ce même blanc avec le fromage.

Dit-on sabler ou sabrer le champagne ?

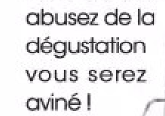
Les deux mon général, et chacune des expressions à bon escient s'il vous plaît ! Sabler le champagne signifie boire d'un seul trait son verre (de champagne !), après avoir ou non sabré la bouteille en la décapitant d'un coup sec, au sabre ou au couteau, de ses bouchon, muselet et plaque. Certains experts le font avec le pied d'un verre, mais mieux vaut s'entraîner avant de tenter la périlleuse opération.

Décanter ou pas une bouteille de champagne ?

Dans le cas d'un millésime encore peu expressif, le mieux est de conserver la bouteille en cave, mais si vous ne résistez pas à l'envie de l'ouvrir, le fait de la transvaser dans une carafe arrondira sa matière et affinera ses arômes. Mais attention de ne pas perdre la bulle ! Vous devrez donc opérer comme pour la chantilly : la carafe et la bouteille de champagne doivent être à la même température (4° idéalement). De plus, pour conserver au maximum la bulle, le passage du liquide doit se faire presque à l'horizontale, l'opération est donc plus facile avec une carafe allongée.

Enviner ou aviner ?

Les deux verbes ont des significations totalement différentes. Le verbe enviner signifie garnir de vignes une parcelle, mais l'adjectif enviné veut dire qui a pris l'odeur du vin. Ainsi avant une dégustation, le verre doit être enviné pour chasser les odeurs parasites et l'imprégner de celle du vin. Et si vous abusez de la dégustation vous serez aviné !



Le goût de bouchon a disparu

Hélas non, mais il est en forte régression. Les substituts du bouchon de liège imaginés par les industriels, tels que la capsule à vis, le bouchon en aggloméré, en plastique, en verre ou en substrat de liège font diminuer la demande mondiale de liège. Cela permet ainsi aux forêts de chênes-lièges de se régénérer et aux producteurs de bouchons de travailler la matière première avec plus de soin, notamment pour ce qui est du séchage des écorces. Mais restons sur nos gardes, le goût de bouchon n'a pas été éradiqué. Il faut savoir le reconnaître et ne pas le confondre avec une déviance du vin.





Pêle-mêle

LA LISTE DE NOS ENVIES

Sélection non exhaustive des coups de cœur de la rédaction.

Textes : Sophie Menut et Karine Valentin



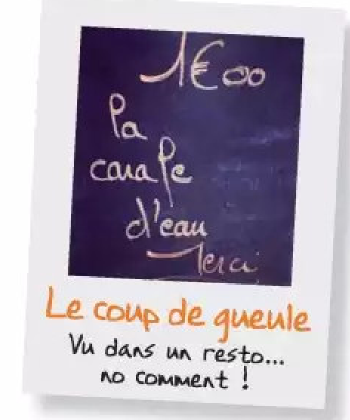
À BOIRE ET À MANGER

Bien sûr que le matcha, c'est bon à boire bien chaud, mais glisser la poudre verte dans la pâte de cakes, financiers, madeleines et autres délices sucrées fait twister leurs couleurs et leur donnent un goût délicat. *Matcha, Kusmi Tea, 31 € la boîte métal de 30 g ou le sachet pâtissier de 100 g.*



LE RESTO

Juan Arbelaez a repris les cuisines parisiennes de l'hôtel Marignan Champs-Élysées, designé par l'architecte Pierre Yovanovitch. Sans doute inspiré par sa Colombie natale, le chef y distille une cuisine haute en couleur, aux alliances inédites. Au menu du *Nubé*, ceviche, œuf parfait, crème de cresson réveillent les assiettes. Les tables espacées et l'ambiance douce donnent envie de prolonger le moment.

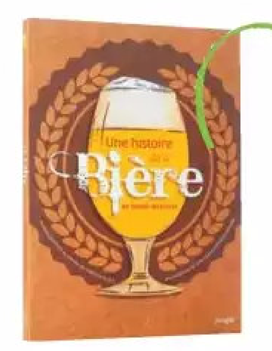


Le coup de gueule

Vu dans un resto... no comment !

LA BD QUI MOUSSE

Du vieux monde à nos jours, tout autour du globe, l'étonnante aventure de la boisson la plus consommée après l'eau et le thé, version BD. *Une histoire de la bière en bande dessinée, de Aaron Mcconnell, Jonathan Hennessey et Mike Smith, éditions Jungle, 15 €.*



STREET FOOD

Pour un déjeuner stylé, on passe chez *Canard & Champagne dans le 2e arrondissement de Paris* se régaler d'un «hot duck». *10 € sur place ou à emporter. En collaboration avec le site de livraison Deliveroo.*



L'instagram qui nous plaît

#Doriancuisine.com.leblog Un vrai dingue de cuisine que ce Dorian, déjà célèbre avec son blog «Pourquoi je vous raconte tout ça...» Nous, on veut bien qu'il continue de partager ses recettes qui donnent des idées et nous mettent l'eau à la bouche.

Photos : D.R. et Muriel Franceschetti / D.R.



Le coup de coeur...

... pour le Nergi. On est fans de ce baby kiwi. Sa peau est lisse et elle se mange ! Avec seulement 52 kcal au 100g, on fait le plein de vitamines sans complexe et on les grignote tout au long de la journée.

À vos agendas

Les lundis de l'École des vins

Pour tous ceux qui débutent dans le domaine, la formation découverte à l'École des vins de Bourgogne à Beaune apporte des clés pour mieux comprendre et savoir déguster. Rendez-vous une fois par mois, prochaine date : le 14 novembre.

Salon des outsiders du guide Quarin

Selon le critique Jean-Marc Quarin, un outsider est «un vin dont le goût est supérieur à ce que l'étiquette laisse paraître». Il a donc créé ce salon pour nous les faire découvrir. Rendez-vous les 18 et 19 novembre à l'hôtel Shangri-La à Paris, pour des dégustations et des ateliers autour des crus de Bordeaux. Pass dégustation 1 journée 20 €.

Quésaco le saké ?

Vous voulez en savoir plus et découvrir comment et avec quoi boire cet alcool venu de l'archipel nippon ? Rendez-vous les 22 et 23 octobre au Salon du saké à Paris.

Accords mets et vins au Bristol

Chaque mois, le temps d'une soirée, un vigneron vient présenter ses vins en accord avec les mets préparés au 114 Faubourg, la brasserie étoilée de l'hôtel Bristol à Paris. Menu mets & vins, 130 €.

Michel et Augustin vous invitent

Inscrivez-vous via leur site ou sur facebook pour participer aux portes ouvertes de la Bananeraie, le lieu de travail de Michel et Augustin, à Paris ou Lyon. Échangez, goûtez et partagez avec d'autres fondus de pâtisserie.



Chefs de gare

Du 14 au 23 octobre, la gastronomie entre en gare : 8 chefs et une centaine de producteurs vous offrent le meilleur de la France gastronomique dans 19 gares, avec Thierry Marx comme parrain.

Dernier achat

Déniché chez Papy Tilly, une ravissante boutique-atelier ouverte à Paris par Léa, qui retape des meubles et propose une sélection de vins qui change tous les mois.

L'astuce

Placez un mélange d'herbes fraîches lavées et ciselées dans des bacs à glaçons, recouvrez d'huile et congelez-les.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL



La rédaction a testé pour vous

FAUT-IL PLONGER POUR UN MIXEUR ?

On le nomme parfois mixeur girafe à cause de son long pied. Il fait partie des indispensables en cuisine. Nous en avons testé 6, voici notre avis !

Texte : Sophie Menut - Sélection : Carine Darmon

POURQUOI ?

Parce que nos mères en avaient un, et que c'est déjà une très bonne raison de le faire rentrer dans nos cuisines.

IL SERT À QUOI ?

À préparer des soupes, des purées, des compotes, des milk-shakes, rattraper une crème anglaise qui fait des grumeaux, monter une mayonnaise en un clin d'œil.

BIEN LE CHOISIR

Il est important qu'il possède une bonne ergonomie, pour faciliter sa prise en main… et aussi un peu pour le look.

La vitesse de rotation aussi est primordiale, afin d'être sûr de pouvoir réduire en bouillie la soupe de bébé.

Certains mixeurs-plongeants sont sans fil et ça, c'est une très bonne idée. Sinon, assurez-vous que le cordon d'alimentation soit assez long pour l'utiliser au mieux dans votre cuisine.

COMMENT S'EN SERVIR ?

Le plus important est de placer la préparation que l'on veut mixer dans un contenant assez profond afin d'éviter les éclaboussures. Après, il ne reste plus qu'à le laisser travailler en le déplaçant pour obtenir une consistance homogène sans se fatiguer !



1 MOULINEX

L'avis de Karine

Les + Très complet, il permet de monter des blancs en neige, préparer une purée plus ou moins épaisse, réaliser des coulis de fruits… Il ne prend pas de place sur l'étagère.

Les – Il faut le monter et le démonter… même si l'opération s'effectue en un tour de main.

Robot Marie Original 400 W, Moulinex **57,99 €**

2 KENWOOD

L'avis de Carine

Les + Haut en couleur : design super pop et moderne, bleu tendance. Très pratique et puissant avec ses 5 vitesses et ses 3 lames. Peu bruyant. Très facile à démonter et donc à nettoyer.

Les – Un peu lourd pour mes petits bras !

kMix pop art 700 W, Kenwood **90 €**

3 RIVIERA & BAR

L'avis de Catherine

Les + Le témoin lumineux quand il est branché. Les vitesses se règlent facilement, le mixage est efficace. Beaucoup de fonctions.

Les – Peu maniable, le manche est lourd. Il faut maintenir le mixeur vertical pour éviter les éclaboussures. Trop de vitesses.

Set mixeur Xellence 800 W, Riviera & Bar **99,99 €**



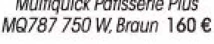
4 BRAUN

L'avis d'Isabelle

Les + Léger, facile à monter. Nombreux accessoires. Bouton de sécurité à presser avant de pouvoir se servir du mixeur : on peut laisser l'appareil branché sans crainte.

Les – Revers de la médaille, entre 2 mixages, même rapprochés, il faut appuyer à nouveau sur la sécurité. Le prix.

Multiquick Pâtisserie Plus MQ787 750 W, Braun **160 €**



5 KITCHEN AID

L'avis de Pascale

Les + Bel appareil, très complet, qui mixe, fouette, émulsionne… Élégant, solide et puissant. On le recharge sur une batterie, et on l'utilise donc sans fil.

Les – Le montage n'est pas intuitif et il faut un peu d'expérience pour s'en servir.

Sans fil Artisan 180 W, KitchenAid **169 € (299 € avec accessoires)**



6 BAMIX

L'avis de Sophie

Les + Super beau, il fait pro avec son drapeau suisse. Vendu avec des accessoires interchangeables. Socle mural pour l'avoir à portée de main.

Les – Un peu lourd. On aurait envie que la tête soit plus large pour mixer plus vite. Pas toujours facile de changer les têtes. Son prix.

Swissline 200 W, Bamix **249,90 €**

Photos Thierry Legay

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL

Dans cette page, tous les prix sont ceux conseillés par les fabricants.

Abonnez-vous
1 an à vos magazines préférés !







L'esprit gourmand !

Tout le savoir-faire et l'expertise de Cuisine et Vins de France pour partager de bons moments gourmands !

*6 nos - valeur 22,20 €**

+



L'optimisme au rendez-vous !

Forme, beauté, mode, cuisine... Toutes les idées, toutes les astuces pour cultiver votre mieux-être.

12 nos - valeur 28,80 €

+

En cadeau



Le City bag gold

Un sac de ville isotherme au design moderne, très pratique pour tous vos achats alimentaires. Contenance 18 litres. 48 x 33 x 18 cm.

valeur 6,50 €



Photos non contractuelles.

Abonnez-vous !

PAR INTERNET

www.magazines.fr/cuisineetvinsdefrance

Code express : **TCC138**

PAR TÉLÉPHONE

01 84 888 222

PAR COURRIER

en retournant le bulletin ci-contre sous enveloppe **non affranchie** avec votre règlement à :
CVF - Libre réponse 92467
93509 Pantin cedex

*Prix de vente en kiosque : 3,70 € au numéro. Offre valable 3 mois en France métropolitaine dans la limite des stocks disponibles. Vous recevrez votre abonnement dans un délai de 2 mois maximum à compter de la réception de votre règlement. Vous pouvez acheter séparément Avantages au prix unitaire de 2,40 € + 2,50 € de frais de port, Cuisine et Vins de France au prix unitaire de 3,70 € + 2,50 € de frais de port et le sac Gold de Thiriet au prix de 6,50 € + 2,50 € de frais de port. Pour l'étranger, nous consulter. Conformément à la loi «Informatique et libertés» vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Sauf refus écrit de votre part auprès du service abonnement, ces informations pourront être utilisées par des tiers.

OUI JE M'ABONNE 1 AN à :

- ❒ **Cuisine et Vins de France** (6 nos) + **Avantages** (12 nos) + **City bag gold Thiriet** (6,50 €) **= 29,90 €** au lieu de ~~57,50 €~~ — E72C
- ❒ **Cuisine et Vins de France** (6 nos) = **16,90 €** au lieu de ~~22,20 €~~ — E72D
- ❒ **Avantages** (12 nos) = **22 €** au lieu de ~~28,80 €~~ — E72E

MES COORDONNÉES

❒ M. ❒ Mme Nom Prénom

Adresse

Code postal Ville

E-mail Tél.

❒ J'accepte de recevoir par e-mail les offres des sites partenaires sélectionnés par le Groupe Marie Claire.

JE JOINS MON RÈGLEMENT PAR ❒ Chèque à l'ordre de Cuisine et vins de France

❒ Carte bancaire : N°

Expire fin

Cryptogramme (3 derniers chiffres au dos de votre carte)

Date et signature obligatoires



Le salon du Do It Yourself !

16 - 20 nov. 2016

marie claire idées

decanoisette.com / Illustration Delphine Soucail

COMEXPOSIUM www.creations-savoir-faire.com / #SalonCSF /





Un bel attelage de chevaux percherons dans la **forêt de Montligeon,** conduit par Céline Maudet, la propriétaire, qui organise de douces promenades.

Côté nature LE PERCHE DES MERVEILLES

Avec ses chevaux, ses haras, ses manoirs, avec ses paysans retrouvant le vrai goût des choses, ce petit bout de campagne est à découvrir en douceur.

Texte : Gilles Pudlowski - photos : Maurice Rougemont

Est-ce le Luberon de l'Ouest ? Les magazines de déco l'ont désigné ainsi il y a quelques années. Ils n'avaient pas tort. Voilà une campagne idéale avec ses villages comme autrefois, ses manoirs délicieux tel Courboyer qui abrite désormais le siège du Parc naturel, ses haras et ses solides percherons, impressionnants chevaux de trait, ses paysans qui croient au pays et le font renaître.

Mais où se situe exactement le Perche ? La Normandie côté Orne en possède la plus grande part avec l'Eure-et-Loir, la Sarthe, l'Eure, le Loir-et-Cher qui mordent sur une partie du pays. Mortagne flirte avec Nogent-le-Rotrou, Bellême fait mirer sa grande forêt et ses nobles demeures, tandis que Nocé y figure une capitale pittoresque. Les bons chefs n'y sont pas absents, même s'ils se font discrets, comme Jean-Jacques Jouteux, ex-star tonitruante à Montmartre puis Saint-Jean-Cap-Ferrat, devenu paroissien tranquille de Montigny-le-Chartif, au *Montigny Saint-Pierre*, ou Hervé Mousset, des *Pieds dans l'eau*, près de Mortagne, Stéphane Joly à *L'Auberge des 3J*, à Nocé, Joël Trémeaux à *L'Alambic* de Margon. On en oublie…

Le Perche garde ses adresses telles des perles à préserver : la *Maison d'Horbé* à La Perrière ou la *Villa Fol Avril* à Moutiers sont de véritables petits bonheurs. On vient là pour l'accueil exquis, le sourire…


1

TRÉSORS GOURMANDS

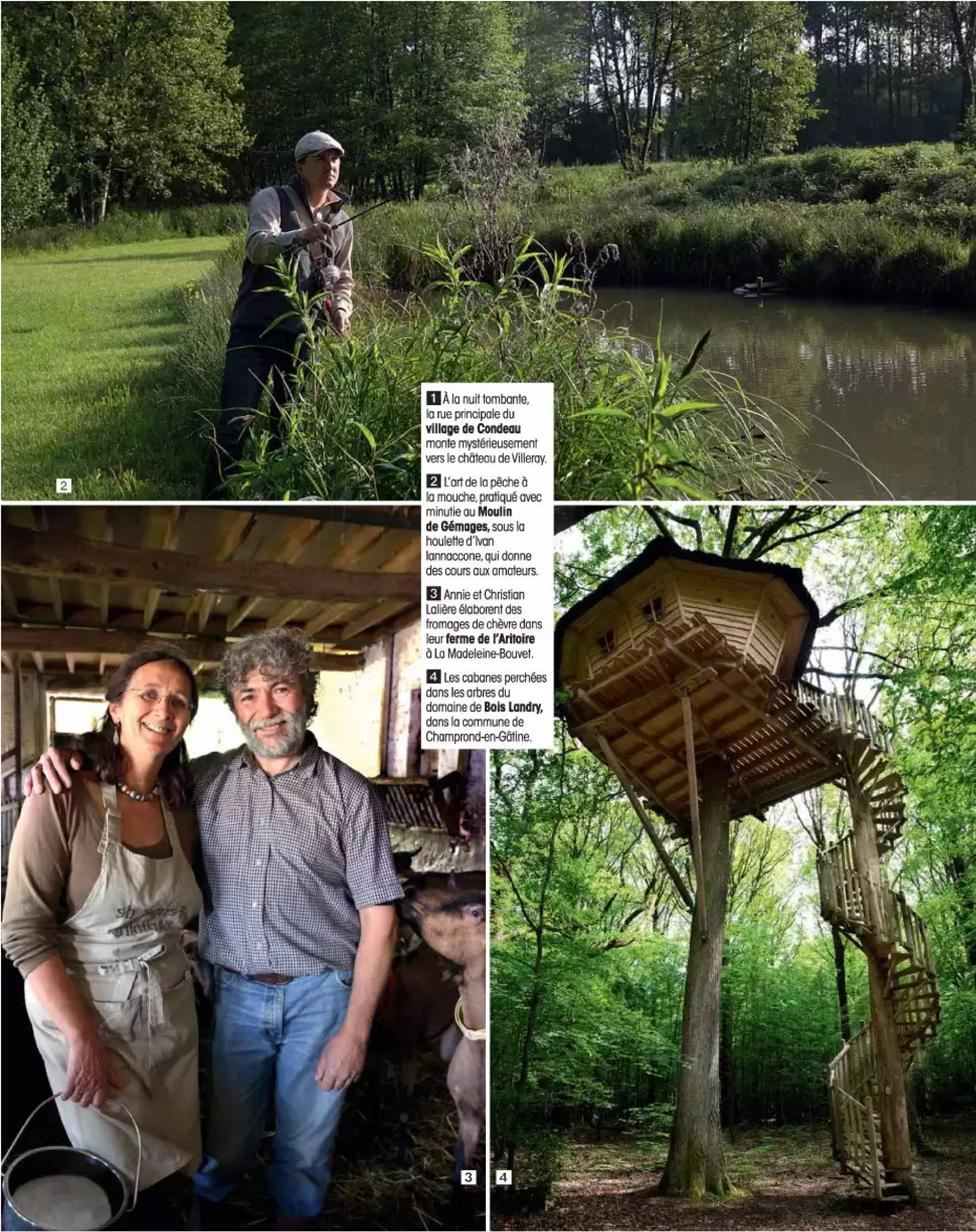
On vient aussi dans le Perche pour cette vraie campagne qui sait dire son nom et dont les produits sont des trésors. Les escargots gros gris, élevés depuis vingt ans par les Couvreur dans leur ferme de Préaux, le cidre, la pomme, la gelée, la fine, que conte avec passion l'exquis Grégoire Ferré à Comblot, les délicieux fromages de chèvre d'Annie et Christian Lalière à la ferme de L'Aritoire à la Madeleine-Bouvet, la pêche de l'étang de Gemages sous la houlette bonhomme d'Ivan et Nicola Iannaccone : voilà ce qui vous attend comme des coups de cœur gourmands.

Ce petit pays paysan, riche en belles rivières comme en champs fertiles, est aussi fortiche pour les volailles – il en est de fameuses sous la dénomination Culoiseau à Moutiers – et les légumes bios, à retrouver au marché de Margon. Il est aussi expert en boudin, célébré à Mortagne-au-Perche, sa "capitale" où est organisée sa foire annuelle, et fabriqué par des artisans sérieux, comme Jean-Philippe Cunha et Thomas Habert. L'air du Perche, celui de ses forêts, de ses bruyères, donne également un miel d'exception, les apiculteurs préservant la désormais très rare abeille noire.

UN LIEU RARE

Pas de halte grand luxe dans ce petit coin de France. Quoique, ici ou là, on croise châteaux, moulins (comme celui du domaine de Villeray au bord de l'Huisne), gentes auberges de bourg (Côté Parc, à Rémalard), desquels le charme et le confort ne sont pas absents.

Ce Perche, où l'on peut musarder à pied, à vélo, à cheval et en voiture, déploie ses merveilles avec tendresse, sagesse et fierté. C'est là un pays qui redonne un sens au mot flânerie, on y prend le temps. Entre la basilique de Montligeon et le prieuré de Sainte-Gauburge, entre les cabanes perchées dans les arbres et les coins secrets du domaine du Bois Landry, voilà bien un lieu rare où réapprendre à vivre. ■



1 À la nuit tombante, la rue principale du **village de Condeau** monte mystérieusement vers le château de Villeray.

2 L'art de la pêche à la mouche, pratiqué avec minutie au **Moulin de Gémages,** sous la houlette d'Ivan Iannaccone, qui donne des cours aux amateurs.

3 Annie et Christian Lalière élaborent des fromages de chèvre dans leur **ferme de l'Aritoire** à La Madeleine-Bouvet.

4 Les cabanes perchées dans les arbres du domaine de **Bois Landry,** dans la commune de Champrond-en-Gâtine.







1 Aurélien Asselin (à droite), producteur-**maraîcher bio à Saint-Cyr-la-Rosière** avec son équipe, Bertrand Ivars et Gwénolée Maurice.

2 Devant leur boutique La Renommée, à Mortagne, Thomas et Élisabeth Habert, en compagnie de Jean-Philippe Cuhna, qui tient la charcuterie **Le Roi du boudin.**

3 Christophe Barbatte, boulanger à Bretoncelles, avec ses **baguettes du Perche** devant la Renault Juvaquatre de livraison.

4 Producteur d'**œufs bios à Saint-Hilaire-sur-Erre,** Didier Chevée les vend sur les marchés.

Carnet de voyage

BONNES TABLES

L'Alambic. À Margon, la cuisine sans esbroufe de Joël Tremeaux. Menus 16 à 46 €.

Auberge des 3 J. Stéphan Joly est le chef créatif du joli village de Nocé. Menus : 27 à 49,50 €.

La Croix d'Or. Karine et Laurent Olivier ont repris ce relais de poste au Pin-la-Garenne. Menus 16,50 (déj.) à 46,50 €

La Maison d'Horbé. Une demeure dédiée à la brocante et à la gourmandise subtile à La Perrière. Carte : 45-55 €.

Le Montigny-Saint-Pierre. Jean-Jacques Jouteux s'invente une 3e vie dans un lieu raffiné et paisible. Menus : 28, 48 €.

Le Montligeon. Les Valette proposent des plats enlevés à La Chapelle-Montligeon. Menus 16,60 (déj.), 24 et 40 €.

Les Pieds dans l'eau. Passé chez Roellinger, Hervé Mousset propose une cuisine légère à Mortagne. Menus 16 à 30 €.

La Verticale. La cave à manger-bar à vins de Bellême, une des meilleures adresses du Perche. Carte 25 € env.

HALTES DE CHARME

Côté Parc. Un hôtel signé Pascal et Adra Bataille à Rémalard. Ch. 120-260 €.

Domaine de Villeray. Le château de Sablons-sur-Huisne. Ch. 155-305 €.

Domaine du Bois Landry. Pour dormir dans les arbres ! À partir de 159 € la nuit.

Villa Fol Avril. La douce maison des Sicre à Moutiers. Ch : 90-180 €.

Moulin de Gémages. Hébergement, table d'hôtes et pêche ! À partir de 90 € la nuit.

PANIERS GOURMANDS

Au Roi du Boudin et *La Renommée.* Pour acheter son boudin à Mortagne.

Aux Flaveurs du Perche. Le bon pain du pays est à Bretoncelles.

Ferme de l'Aritoire. Chèvres et bon lait chez les Lalière, à La Madeleine-Bouvet.

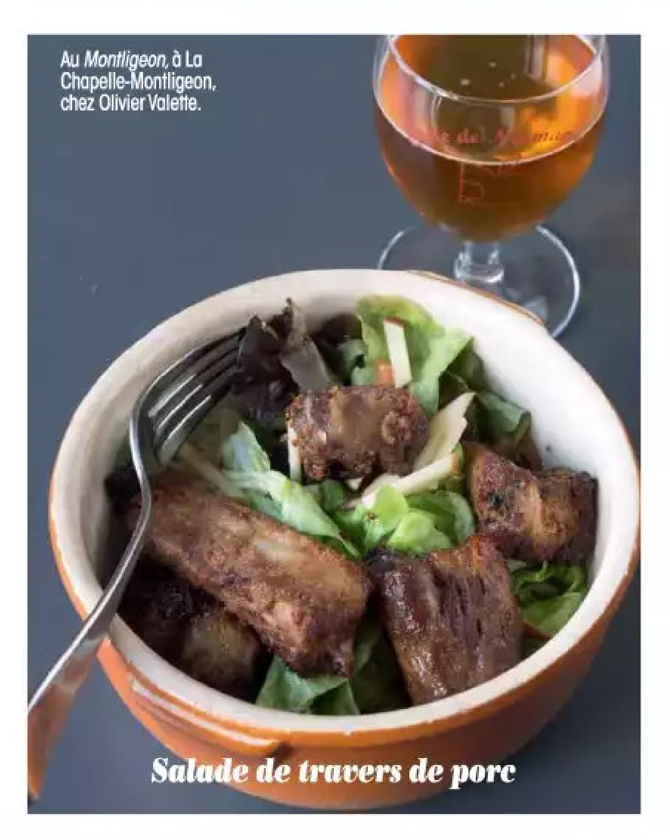
Escargots du Perche. Escargots au naturel chez les Couvreur, à Préaux.

Maison Ferré. Grégoire Ferré fait un cidre et une fine de qualité, à Comblot.

VOIR NOTRE CARNET D'ADRESSES EN FIN DE JOURNAL









VOIR NOS RECETTES PAGE SUIVANTE

Rillettes de truite



ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min
Réfrigération : 6 h

Prêt à l'avance

POUR 8 PERSONNES
1 truite de 1,5 kg • 150 g de saumon fumé • 4 échalotes • 200 g de beurre salé mou • 3 cuil. à soupe de crème épaisse • 2 citrons bios • 2 sachets de court-bouillon en poudre (type Maggi) • 1 bouquet d'aneth • poivre

1 **Faites bouillir 2 l d'eau** avec les sachets de court-bouillon dans une grande cocotte ovale. Plongez la truite dans le court-bouillon et laissez frémir 5 min. Hors du feu, laissez la truite tiédir dans le bouillon.
2 **Pendant ce temps,** épluchez les échalotes et ciselez-les. Lavez 1 citron et râpez la moitié de son zeste dans un bol, ajoutez le jus des 2 citrons. Ciselez l'aneth. Hachez le saumon au couteau.
3 **Égouttez la truite** tiède, débarrassez-la de sa peau et de ses arêtes en émiettant la chair à la main dans un saladier. Ajoutez le beurre, la crème, le zeste et le jus de citron, l'aneth, le saumon et les échalotes. Poivrez.
Mélangez avec une spatule souple délicatement pour que les rillettes soient homogènes. Goûtez et rectifiez si besoin en poivre et citron. Disposez les rillettes dans un moule à cake tapissé de film étirable. Réservez 6 h au frais.
4 **Servez frais** avec une salade d'herbes et du pain toasté.
NOTRE BON ACCORD : un coteaux-du-gienois (Loire).

Pintade saveur du Perche



ASSEZ FACILE ET ABORDABLE
Préparation : 25 min
Cuisson : 40 min

POUR 4 PERSONNES
1 pintade fermière désossée par le volailler • 100 g de boudin noir (de Mortagne de préférence) • 1 pomme • 4 cuil. à soupe de pommeau de Normandie • 2 cuil. à soupe de calvados • 2 cuil. à soupe de crème épaisse • 10 g de beurre • 1 œuf • sel • poivre

1 **Pelez la pomme,** coupez-la en dés en éliminant le cœur et les pépins. Mettez-les dorer à la poêle avec le beurre puis faites-les flamber avec le calvados préalablement chauffé.
2 **Versez ce mélange** dans une jatte. Ajoutez le boudin en l'émiettant, puis l'œuf, la crème et le pommeau. Salez, poivrez, travaillez la préparation pour obtenir une farce homogène.
3 **Coupez la pintade** désossée en 4 morceaux égaux. Répartissez la farce sur les morceaux et roulez-les pour bien l'enfermer, mais sans serrer. Emballez chaque rouleau dans plusieurs couches de film étirable et ficelez les extrémités en serrant, comme des bonbons. Faites cuire ces papillotes 30 min dans une grande casserole d'eau bouillante.
4 **Égouttez les papillotes,** laissez-les reposer 5 min, puis déballez-les et servez. Accompagnez-les de chou vert sauté au beurre avec des lardons, et d'une sauce au cidre réduit avec de la crème.
NOTRE BON ACCORD : un touraine rouge (Loire).

Charlottes aux pommes



ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 40 min
Cuisson : 50 min

POUR 4 PERSONNES
1 kg de pommes acidulées (reine des reinettes…) • 1 pain de mie coupé en fines tranches dans la longueur (chez le boulanger) • 140 g de beurre salé • 2 cuil. à soupe de calvados • 100 g de sucre • 10 cl de crème épaisse

1 **Pelez les pommes,** coupez-les en cubes en éliminant le cœur et les pépins. Faites fondre 40 g de beurre dans une poêle, faites-y dorer les morceaux de pommes en remuant. Lorsqu'ils sont bien fondants et dorés, faites-les flamber au calvados préalablement chauffé.
2 **Préchauffez le four** à 200°. Ôtez la croûte des tranches de pain. Faites fondre 60 g de beurre à feu doux, puis badigeonnez-en les tranches de pain des 2 côtés. Recoupez-les pour tapisser le bord et le fond de 4 ramequins.
3 **Hachez au couteau** les chutes de pain et mélangez-les aux pommes. Tassez ce mélange dans les ramequins garnis de pain, et enfournez pour 40 min.
Pendant ce temps, faites fondre le reste de beurre avec le sucre en remuant, pour obtenir un caramel clair. Ajoutez la crème, mélangez bien et réservez.
4 **Servez les charlottes** démoulées tièdes, avec le caramel.
NOTRE BON ACCORD : un pommeau de Normandie.

Salade de travers de porc



FACILE ET BON MARCHÉ
Préparation : 20 min
Marinade : 2 h
Cuisson : 30 min

POUR 4 PERSONNES
500 g de travers de porc • 30 cl de sauce soja • 10 cl de pommeau de Normandie • 100 g de chapelure • 1 grosse salade verte
POUR LA VINAIGRETTE : 1 cuil. à café de moutarde • 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 3 cuil. à soupe d'huile • sel • poivre

1 **Détaillez les travers** en tronçons. Dans un grand plat, mélangez la sauce soja et le pommeau. Ajoutez les travers et mélangez bien. Laissez mariner 2 h au frais.
2 **Préchauffez le four** à 180°. Égouttez les travers. Roulez-les dans la chapelure puis étalez-les dans un plat à four. Enfournez pour 30 min.
3 **Pendant ce temps,** nettoyez la salade. Émulsionnez à la fourchette les ingrédients de la vinaigrette dans un saladier. Ajoutez la salade, mélangez, posez les travers chauds dessus et servez.
NOTRE BON ACCORD : un cidre brut.

La boutique

RETROUVEZ NOTRE SÉLECTION D'ACCESSOIRES DE QUALITÉ ET DE LIVRES, À OFFRIR OU À S'OFFRIR SUR →

29,90 €* au lieu de ~~79,75 €~~ soit **62 %** **de réduction !**
Réf. . 068908

Box **CONFISERIE**

Partez à la découverte des plaisirs sucrés de nos régions avec ces 12 produits gourmands de qualité !



1 Borne métal Nougat de Montélimar Chabert & Guillot
La mythique borne N7, garnie de nougats tendres et nougats craquants. Chabert & Guillot, depuis 1848 à Montélimar. 250 g. *Prix de vente : 12,60 €*

2 Café gourmand Éditions Marie Claire
Un livre de recettes de cookies, tartes et gâteaux à savourer avec un café ! 192 p. 195 x 240 mm. *Prix de vente : 19,90 €*

3 Boîte de 4 biscuits Choc'O Roi
Délicieux biscuit fait maison. Rond, mi-sablé mi-cookie, généreusement chocolaté, Choc'O Roi fait son entrée dans la cour des grands. 110 g. *Prix de vente : 5,90 €*

4 Préparation bio Cookies chocolat & sésame Marlette
La marque née sur l'île de Ré a sélectionné le meilleur des ingrédients bios pour proposer une recette saine et gourmande, idéale au goûter. Ajoutez le beurre fondu et 1 œuf… c'est prêt ! 340 g. *Prix de vente : 6,80 €*

5 Assortiment de sablés Maison Alsacienne de Biscuiterie
D'authentiques bredele dans le respect du savoir-faire artisanal. Cannelle, amandes, vanille : des ingrédients qui font la richesse de ces sablés. 150 g. *Prix de vente : 6,50 €*

6 Fondue au Chocolat Noir 70 % cacao Aux Anysetiers du Roy
Enlevez le couvercle et mettez 2 ou 3 fois 30 secondes au micro-ondes à faible puissance, ou au bain-marie 4 à 5 min. Le gobelet en grès conserve le chocolat tiède et onctueux pendant 45 min. 100 g. *Prix de vente : 8,90 €*

7 Crème de marrons d'Aubenas Imbert
Une texture souple et fine, et une fin de bouche fruitée grâce à des ingrédients simples : châtaignes, vanille gousse et sucre raffiné. 80 g. *Prix de vente : 3 €*

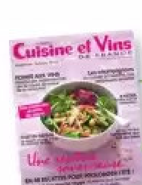
8 Sarments du Médoc Chocolat Noir Thé Earl Grey Mademoiselle de Margaux
Fins et craquants, ces brins de chocolat ondulés évoquent la forme des sarments de vigne et révèlent des notes fruitées et gourmandes. 60 g. *Prix de vente: 5,10 €*

9 Réglette de pâtes de fruits Cruzilles
Une délicieuse couche de pâte d'amandes au centre de deux couches de pâte de fruits aux saveurs différentes. Découvrez les parfums framboise/ananas et griotte/abricot alliées à la douceur de la pâte d'amandes. 65 g. *Prix de vente : 5 €*

Les Petits Anis Les Anis de Flavigny
Naturels, frais, artisanaux et authentiques, les anis sont toujours fabriqués dans des bassines en cuivre à Flavigny, en Bourgogne. Une tradition française depuis 1591. 18 g. *Prix de vente : 1,50 €*

Berlingots de Pézenas Confiserie Boudet
Cuits au chaudron en cuivre, ces berlingots viennent d'une recette artisanale du XVIIIe siècle. Ils sont aromatisés café, chocolat, citron, anis, menthe, framboise, mandarine, réglisse. 80 g. *Prix de vente : 1,60 €*

Bouchées chocolat au lait, caramel beurre salé Maison Taillefer
Cultivez votre gourmandise avec ces 8 bouchées de chocolat au lait fourrées de caramel au beurre salé, aux éclats de caramel. Un accompagnement idéal et savoureux pour votre café. 75 g. *Prix de vente : 2,95 €*



Pour 6€ de plus

6 mois d'abonnement (3 nos) **à Cuisine et Vins de France**
au lieu de ~~11,10€~~, prix de vente de 3 nos en kiosque. Réf. 069908

* Dans la limite des stocks disponibles



Kit madeleines Yoko Design

Réalisez de savoureuses madeleines, 9 classiques et 1 grande à partager ! Ce kit contient : 1 moule en silicone platinium pour 1 madeleine de 16 cm, 1 plaque en silicone platinium pour 9 madeleines classiques, 1 cuillère magique en inox de 20 cm et des fiches recettes de la blogueuse chefNini.

19,90 € Réf. : 068913

Lot de 2 mug cakes Yoko Design

Réalisez de délicieux desserts au micro-ondes en 2 minutes, à savourer à la cuillère ! Le couvercle amovible permet de conserver vos préparations au réfrigérateur. Les mug cakes passent au lave-vaisselle. Recettes incluses. Contenance : 210 ml

14,90 € Réf. : 068884



Kit pour mini-éclairs Yoko Design

Réalisez des mini-éclairs salés ou sucrés lors de vos apéritifs ou goûters. Ce kit contient un moule silicone platinium pour 12 mini-éclairs (8 x 3 cm), une poche à douille en polyuréthane, une douille unie en inox de 8,5 mm et une douille en inox de remplissage de 4 mm. Fiches recettes incluses. Passe au micro-ondes, congélateur et lave-vaisselle. **20 €** Réf. : 068866

Balance électronique multicolore Zak Design

Égayez votre cuisine avec cette balance ultrafine (15 mm d'épaisseur) en verre trempé. Dotée d'un écran digital, sa fonction "tare" vous permet de peser au gramme près. Pesage : 5 kg max. Piles incluses. Ø 18,5 cm.

28 € Réf. : 068839



Agenda CVF 2017 Éditions Marie Claire

Avec nos 53 recettes, découvrez que la cuisine diététique n'est pas synonyme de privation. De la salade de bœuf façon thaïe aux asperges vertes au haddock, gardez la forme et faites-vous plaisir tout au long de l'année sans culpabiliser ! Des astuces de cuisine et des trucs anti-gaspi vous seront également dévoilés.

9,95 € Réf. : 076295



2 reliures pour les magazines Cuisine et Vins de France

Elles sont idéales pour conserver vos numéros de CVF ! Chacune des reliures peut contenir 12 magazines. Offre spéciale pour nos lecteurs : 2 reliures

18 € au lieu de ~~22 €~~

Réf. 066002

Photos non contractuelles



BON DE COMMANDE

@ **www.boutiquecuisineetvinsdefrance.com** (paiement sécurisé)
☎ au **02 41 32 40 91** (prix d'un appel local) du lundi au vendredi de 9 h à 18 h
✉ en renvoyant le bon de commande ci-dessous avec votre règlement (à l'ordre de la SIC) à :
Groupe Marie Claire - Boutique CVF BP 60051 - 49140 Seiches-sur-le-Loir

Suivi des commandes : boutiquemarieclaire@orium.com

ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRIX UNITAIRE TTC	QUANTITÉ	PRIX TOTAL TTC
Box Confiserie	068908	29,90 €		
Box Confiserie + 6 mois d'abonnement à CVF (3 n°)	069908	35,90 €		
Kit madeleines	068913	19,90 €		
Balance électronique multicolore	068839	28 €		
Lot de 2 mug cakes	068884	14,90 €		
Agenda CVF 2017	076295	9,95 €		
Kit pour mini-éclairs	068866	20 €		
2 reliures pour les magazines Cuisine et Vins de France	066002	18 €		
		Participation aux frais d'envoi GRATUIT si ma commande atteint 59 €		5,90 €*
		TOTAL À PAYER		

* Colissimo access

Adresse de livraison :
Nom : ....
Prénom : ....
Adresse : ....
....
Code postal : .... Ville : ....
E-mail (facultatif) : ....

❑ J'accepte de recevoir par e-mail les offres des sites partenaires sélectionnés par le Groupe Marie Claire
❑ J'accepte de recevoir par e-mail les offres de la boutique Cuisine et Vins de France

Mon règlement : ❑ Par chèque à l'ordre de la SIC
❑ Par carte bancaire |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_| |_|_|_|_|
Expire fin |_|_| |_|_|
Notez les 3 derniers chiffres inscrits au dos de votre carte |_|_|_|
Signature :

Conformément à la loi Informatique et Libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant. Sauf refus écrit de votre part à : Groupe Marie Claire / SIC, BP 60051, 49140 Seiches-sur-le-Loir, ces informations pourront être utilisées par le Groupe Marie Claire ou par des tiers.

06BCVF172

Offre valable jusqu'au 30/04/2017 (dans la limite des stocks disponibles), réservée à la France métropolitaine. DOM-TOM et autres pays : www.boutiquecuisineetvinsdefrance.com Expédition sous 48 heures à réception du règlement



NEWS GOURMANDES p.8

Beendhi : rens. au 09 81 93 36 50 et boutique en ligne https://shop.beendhi.com
Château d'Estoublon : 13990 Fontvieille. Tél. 04 90 54 64 00 et www.estoublon.com
Confiture Parisienne : au Lafayette Gourmet et sur confiture-parisienne.com
Émile Henry : points de vente au 03 85 25 50 50 et sur www.emilehenry.com
Glop Studio : tél. 01 42 81 24 89 et glopstudio.fr
Les Niçois : 7, rue Lacharrière, 75011 Paris. Tél. 09 84 16 55 03. lesnicois.com
Les pâtes de Nagasaki : en vente au Lafayette Gourmet, à La Grande Épicerie, sur nishikidori.com et ericbur.fr
Lion Sabatier : tél. 04 82 53 23 12 et www.couteau-sabatier.fr
Palais des Thés : service clients au 01 43 56 90 90. www.palaisdesthes.com
Peita : tél. 06 88 87 86 01 et boutique en ligne peita.fr
Philips : renseignements au 01 57 32 40 51 et www. philips.fr

RESTOS p.18

À l'Étoile : 12, rue de la Hey, 67170 Mittelhausen. Tél. 03 88 51 28 44.
Au roi du pot-au-feu : 34, rue Vignon, 75009 Paris. Tél. 01 47 42 37 10.
Chaumette : 6, rue Gros, 75016 Paris. Tél. 01 42 88 29 27.
Chez le Bougnat : 27, rue Gaston Manneville, 14160 Dives-sur-Mer. Tél. 02 31 91 06 13.
Drouant : 18, rue Gaillon, 75002 Paris. Tél. 01 42 65 15 16.
La Bourse et la Vie : 12, rue Vivienne, 75002 Paris. Tél. 01 42 60 08 83.
La Gentiane : 4, rue Stanislas, 75006 Paris. Tél. 01 45 48 11 39.
Là-Haut : Le Villaret-Preyerand 73440 Les Menuires. Tél. 04 79 01 04 76.
Le Casier : place du Vieux-Port, 85800 Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Tél. 02 51 55 01 08.
Le Quincy : 28, avenue Ledru-Rollin, 75012 Paris. Tél. 01 46 28 46 76.

LES COUPS DE CŒUR DE KARINE 2 vins de France p.30

La Ferme du Vert : 81140 Castelnau-de-Montmiral. Tél. 05 63 33 13 87 et 06 24 95 35 35. lafermeduvert@gmail.com
Mas des Agrunelles : Le Bois de la Marèle, 34380 Argelliers. Tél. 04 67 55 67 44 et 06 14 55 54 71.

DANS MON BAR Les liqueurs p.32

La Capricieuse : renseignements sur la page Facebook La-Capricieuse
Distillerie et Domaines de Provence : 04300 Forcalquier. Tél. 04 92 75 00 58. www.distilleries-provence.com
Maison Manguin : île de la Barthelasse, 84000 Avignon. Tél. 04 90 82 62 29. www.manguin.com

BEAUX MARIAGES avec du chocolat p.46

Les vins
Château de Bouscassé : 32400 Maumusson Laguian. Tél. 05 62 69 74 67.
Domaine de Montgilet : 49610 Juigné-sur-Loire. Tél. 02 41 91 90 48.
La vaisselle
Le Creuset : renseignements au 0 810 000 231 ou www.lecreuset.fr

DANS LES VIGNES Moulin à Vent p.60

Les vins
Château des Jacques : 71570 Romanèche-Thorins. Tél. 03 85 35 51 64.
Château du Moulin à Vent : 71570 Romanèche-Thorins. Tél. 03 85 35 50 68.
Domaine Bernard Santé : 71570 La-Chapelle-de-Guinchay. Tél. 03 85 33 82 81.
Domaine Jacques et Annie Loron : 69840 Chénas. Tél. 04 74 04 48 76.
Domaine de la Paillardière : 69220 Corcelles en Beaujolais. Tél. 04 74 06 40 24.
Domaine de Rochegrès - Albert Bichot : 21200 Beaune. Tél. 03 80 24 37 37.
Domaine de Rochemure : 69460 Le Perreon. Tél. 04 74 03 25 21.
Domaine du Granit : 69840 Chénas. Tél. 04 74 06 77 53.
Domaine du Penlois : 69220 Lancié. Tél. 04 74 04 13 35
Domaine du Vissoux - Martine et Pierre-Marie Chermette : 69620 Saint-Vérand. Tél. 04 74 71 79 42.
Domaine Gérard Charvet : 69840 Chénas. Tél. 04 74 04 48 62 et 06 11 45 64 59.
Domaine Labruyère : 71570 Romanèche-Thorins. Tél. 06 30 59 72 42.
Domaine Piron : 69910 Villié-Morgon. Tél. 04 74 69 10 20.
Domaine Richard Rottiers : 71570 Romanèche-Thorins. Tél. 03 85 35 22 36.
Domaine Yohan Lardy : 69820 Fleurie. Tél. 06 29 53 74 86 (en vente sur www.terroirs-originels.com).
Domaine du Moulin à Vent - Les Vins Georges Dubœuf : 71570 Romanèche-Thorins. Tél. 03 85 35 34 20.
Philippe Pacalet : 21200 Beaune. Tél. 03 80 25 91 00.
Œnotourisme
Auberge du Paradis : Le Plâtre Durand, 71570 Saint Amour-Bellevue. Tél. 03 85 37 10 26. www.aubergeduparadis.fr
Au 14 février : Le Plâtre Durand, 71570 Saint-Amour-Bellevue. Tél. 03 85 37 11 45. www.sa-au14fevrier.com
Château de Bellevue : 69910 Villié-Morgon. Tél. 04 74 66 98 88. www.chateau-bellevue.fr
Les Maritonnes : 71570 Romanèche-Thorins. Tél. 03 85 35 51 70.
Les Platanes de Chénas : Les Deschamps, 69480 Chénas. Tél. 03 85 36 79 80.
Hameau du vin : 796 route de la Gare, 71570 Romanèche-Thorins. Tél. 03 85 35 22 22. www.hameauduvin.com
Poterie de Saint Amour : 71570 Saint-Amour-Bellevue. Tél. 03 85 37 12 50. www.poteriedesaintamour.fr

C'EST DU GÂTEAU p.68

Restaurant Le Saint-James : 3, place Camille-Hostein, 33270 Bouliac. Tél. 05 57 97 06 00. www.saintjames-bouliac.com
Boutiques en ligne pour matériel et produits nécessaires à la recette : www.alicedelice.com, www.scrapcooking.fr et www.cerfdellier.com (sirop de glucose, poches à douilles), www.magasinduchef.com et www.cuisineaddict.com (feuilles de cuisson, chocolat de couverture, fondant), www.meilleurduchef.com (feuilles guitares).

À CHACUN SA BOUTEILLE p.70

Les 110 de Taillevent : 195, rue du Faubourg Saint-Honoré 75008 Paris. Tél. 01 40 74 20 20.
Les vins
Alexandre Sirech : 33125 Louchats. Tél. 05 56 88 32 92.
Cave de Ribeauvillé : 68150 Ribeauvillé. Tél. 03 89 73 20 35.
Domaine Anne Gros et Jean-Paul Tollot : Cazelles 34210 Aigues-Vives. Tél. 03 80 61 07 95.
Domaine des Terres Dorés : 69380 Charnay-en-Beaujolais. Tél. 04 78 47 93 45.

SUCCESS STORY Les Frenchies à Londres p.76

Frenchie Covent Garden : 16 Henrietta St, Covent Garden, London. Tél. +44 20 7836 4422. www.frenchiecoventgarden.com
Les 110 de Taillevent : 16 Cavendish Square, London. Tél. +44 20 3141 6016. www.les-110-taillevent-london.com
L'Experimental Cocktail Club : Chinatown, 13A Gerrard St, Chinatown. www.chinatownecc.com
Se rendre à Londres
www.eurostar.com
Hébergement
ME London by Melia Hotels : 336-337 The Strand, London. Tél. +44 207 395 3400. www.me-by-melia.com
Les grands chefs français
La Dame de Pic à l'hôtel Four Seasons : Hamilton Place, Park Lane, London. Tél. +44 20 7499-0888. www.fourseasons.com/london
The Connaught : Carlos Pl, London. Tél. +44 20 7499 7070. www.the-connaught.co.uk
The Dochester : 53 Park Ln, London. Tél. +44 20 7629 8888. dorchester. grandluxuryhotels.com
Le Sketch : 9 Conduit St, London. Tél. +44 20 7659 4500. https://sketch.london

DÉGUSTATION Crozes-Hermitage p.80

Cave de Tain L'Hermitage : 26602 Tain-l'Hermitage. Tél. 04 75 08 20 87.
Cave Yves Cuilleron : 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 02 37.
Emmanuel Darnaud : 26600 La Roche-de-Glun. Tél. 04 75 84 81 64.
Domaine des Clairmonts : 26600 Beaumont-Monteux. Tél. 04 75 07 31 12.
Domaine Combier : 26600 Pont-de-l'Isère. Tél. 04 75 84 61 56.
Domaine des Entrefaux : 26600 Chanos-Curson. Tél. 04 75 07 33 38.
Domaine Gaylord Machon : 26600 Beaumont-Monteux. Tél. 04 75 85 78 91.
Domaine Gilles Robin : 26600 Mercurol. Tél. 04 75 08 43 28.
Domaine Les Alexandrins : 26600 Mercurol. Tél. 06 26 09 85 62.
Domaine Mucyn : 26600 Gervans. Tél. 04 75 03 34 52.
Domaine des Rémizières : 26600 Mercurol. Tél. 04 75 07 44 28.
Maison Nicolas Perrin : 26600 Tain. Tél. 04 75 08 69 44.
M. Chapoutier : 26600 Tain. Tél. 04 75 08 28 65.
Paul Jaboulet Aîné : 26600 La Roche-de-Glun. Tél. 04 75 84 68 93.
Éric Rocher : 07370 Sarras. Tél. 04 78 34 21 21.
Yann Chave : 26600 Mercurol. Tél. 04 75 07 42 11.

EN COULISSES avec Jean-Luc Rocha p.82

Château Cordeillan-Bages : route des Châteaux 33250 Pauillac. Tél. 05 56 59 24 24. www.jmcazes.com/fr/chateau-cordeillan-bages
Domaine L'Ostal Cazes : 34210 La Livinière. Tél. 04 68 91 47 79

LE VIGNOBLE QUI MONTE Les vins de Seyssuel p.86

Cave Yves Cuilleron : 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 02 37.
Christophe Pichon : 42410 Chavanay. Tél. 04 74 87 06 78.
Domaine Les Serines d'Or : 38200 Seyssuel. Tél. 04 74 54 00 04.
Julien Pilon : 69420 Condrieu. Tél. 04 74 48 65 38.

Pierre-Jean Villa : 42410 Chavannay. Tél. 06 79 44 38 47.
Stéphane Ogier : 69420 Ampuis. Tél. 04 74 56 10 75.

QUÉSACO LE YUZU p.90

Le yuzu se trouve sous différentes formes sur les sites bienmanger.com, terreexotique.fr, thiercelin1809.com
Agrumes Bachès : Mas Bachès, 66500 Eus. Tél. 04 68 96 42 91. Boutique en ligne sur www.agrumes-baches.com

BONS PLANS VIN p.91

Bibivino : www.bibovino.fr
Cave de Tain : 22 route de Larnage, 26600 Tain-l'Hermitage. Tél. 04 75 08 20 87.
Club Vins et Terroirs : www.clubvinsterroirs.com
Domaine du Gueret : Cave du château de Chénas 69840 Chénas. Tél. 04 74 04 48 19.
Terres Secrètes : 71960 Prissé. Tél. 03 85 67 88 06.

BANC D'ESSAI La pâte feuilletée p.96

Arnaud Lahrer : 53 rue Caulaincourt, 75018 Paris. Tél. 01 42 57 68 08. arnaudlarher.com
Les Grandes Bouches : 78 rue de Lévis, 75017 Paris. Tél. 01 43 80 40 36.
Plus une miette dans l'assiette : www.plusunemiettedanslassiette.fr

PÊLE-MÊLE p.104

114 Faubourg : 114 rue du Faubourg Saint-Honoré, 75008 Paris. Tél. 01 53 43 44 44.
Le Bristol : 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, 75008 Paris. Tél. 01 53 43 43 00.
Canard & Champagne : 57 passage des Panoramas, 75002 Paris. Tél. 09 81 83 95 69. www.canardetchampagne.com
Chefs de gare : renseignements sur www.gares-sncf.com
L'École des vins de Bourgogne : 6 rue du 16ᵉ Chasseur, 21200 Beaune. Tél. 03 80 26 35 10. www.vins-bourgogne.fr
Kusmi Tea : www.kusmitea.com
Michel et Augustin : renseignements au 01 53 28 26 40 (Paris) ou au 09 50 50 75 91 (Lyon) et sur www.micheletaugustin.com
Le Nubé : Hôtel Marignan Champs-Élysées, 12 rue de Marignan, 75008 Paris. Tél. 01 40 76 34 56.
Papy Tilly : 8 rue Ferdinand Flocon, 75018 Paris. Tél. 06 66 10 86 64. www.papytilly.fr
Salon des outsiders : www.lesalondesoutsiders.com /
Shangri-La : 10 avenue d'Iéna, 75116 Paris. Tél. 01 53 67 19 98.
Salon du saké : New Cap Event Center 1-13 quai de Grenelle, 75015 Paris. www.salon-du-sake.fr

LA RÉDACTION A TESTÉ POUR VOUS les mixeurs-plongeants p.106

Bamix : en vente sur www.tompress.com
Braun : service consommateurs au 0 810 309 780 et www.braunhousehold.fr
Kenwood : points de vente au 0 820 043 043 et www.kenwood.fr
Kitchenaid : renseignements au 0 800 600 120 et sur www.kitchenaid.fr
Moulinex : service consommateurs au 09 74 50 10 14 et www.moulinex.fr
Riviera & Bar : points de vente au 03 88 18 66 18 et sur www.riviera-et-bar.fr

BALADE GOURMANDE dans le Perche p.109

Parc naturel régional du Perche - Maison du Parc : Manoir de Courboyer 61340 Nocé. Tél. 02 33 85 36 36. www.parc-naturel-perche.fr

Bonnes Tables

L'Alambic : 20 avenue de Paris, 28400 Margon. Tél. 02 37 52 19 03. www.lalambic-margon.fr
L'Auberge des 3 J : 1 place du Dr Paul Gireaud, 61340 Nocé. Tél. 02 33 73 41 03. aubergeles3j.fr
La Croix d'Or : 6 rue de la Herse, 61400 Le-Pin-la-Garenne. Tél. 02 33 83 80 33. lacroixdor.free.fr
La Maison d'Horbé : La Grande Place, 61360 La Perrière . Tél. 02 33 73 18 41. www.lamaisondhorbe.com
Le Montigny Saint-Pierre : 2 rue d'Illiers, 28120 Montigny-le-Chartif. Tél. 02 37 26 21 80.
Le Montligeon : 14, rue Principale, 61400 La Chapelle-Montligeon. Tél. 02 33 83 81 19. www.hotelmontligeon.fr
Les Pieds dans l'Eau : 28 chemin de la Folle Entreprise, 61400 Saint-Langis-les-Mortagne. Tél. 02 33 25 31 44.
La Verticale : 9, place de la République, 61130 Bellême. Tél. 02 33 25 67 16. la-verticale.fr

Haltes de charme

Côté Parc : 61110 Rémalard. Tél. 02 33 83 02 51. www.cote-parc.fr
Domaine de Villeray : 61110 Sablons-sur-Huisne. Tél. 02 33 73 30 22. www.domainedevilleray.com
Domaine du Bois Landry : 28240 Champrond-en-Gâtine. Tél. 02 37 49 80 01. www.boislandry.com
Le Moulin de Gémages : 61130 Gémages Tél. 02 33 25 15 72. www.lemoulindegemages.com
Villa Fol Avril : 61110 Moutiers-au-Perche. Tél. 02 33 83 22 67. www.villafolavril.fr

Paniers Gourmands

À la Renommée : 5 rue du Général Leclerc, 61400 Mortagne-au-Perche. Tél. 02 33 25 04 98.
Au Roi du boudin : 50, place du Général de Gaulle, 61400 Mortagne-au-Perche. Tél. 02 33 73 89 45.
Aux Flaveurs du Perche : 1 rue Garreau, 61110 Bretoncelles . Tél. 02 37 37 22 77.
Ferme de l'Aritoire : 61100 La Madeleine-Bouvet. Tél. 02 33 73 93 34.
Les Escargots du Perche : 61340 Préaux-du-Perche. Tél. 02 33 25 91 79.
Maison Ferré : Les Marcs, 61400 Comblot. Tél. 02 33 25 29 50.
Le Petit Marché de Margon : Les Halles, 28400 Margon. Tél. 02 33 73 39 95.
Poulardes de Culoiseau : 61110 Moutiers-du-Perche. Tél. 02 33 73 87 36.

VOTRE MAGAZINE SUR INTERNET

Des recettes et des actus...
Retrouvez Cuisine et Vins de France sur
www.cuisineetvinsdefrance.com

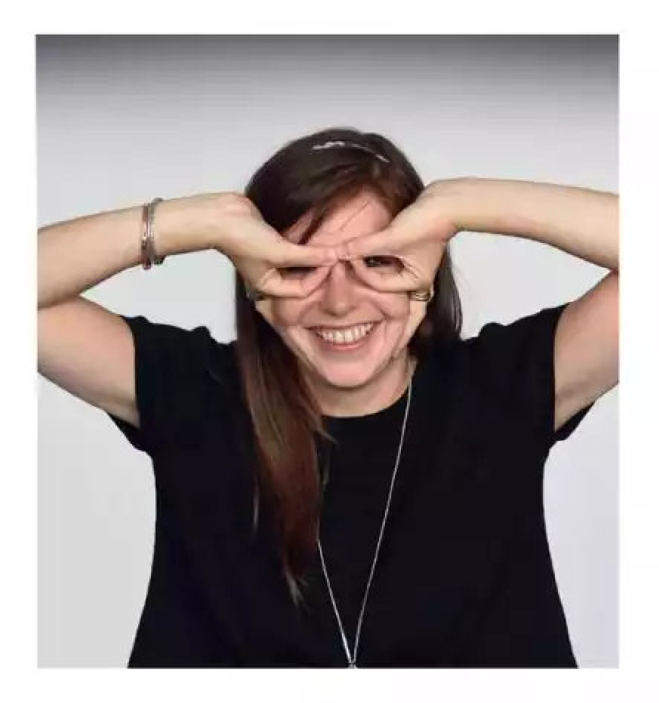
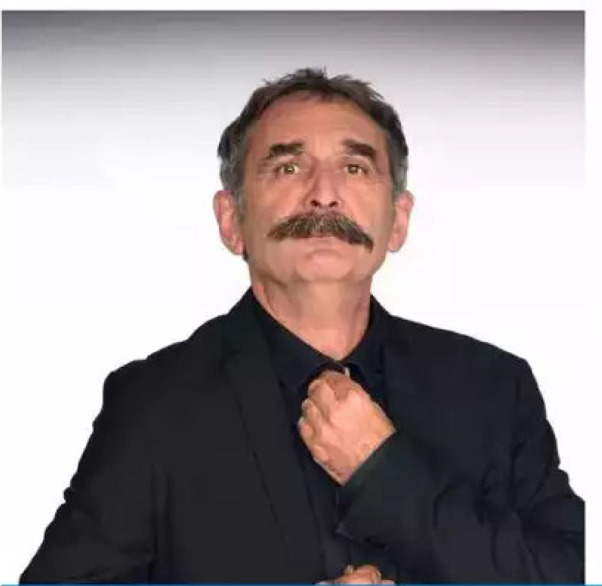
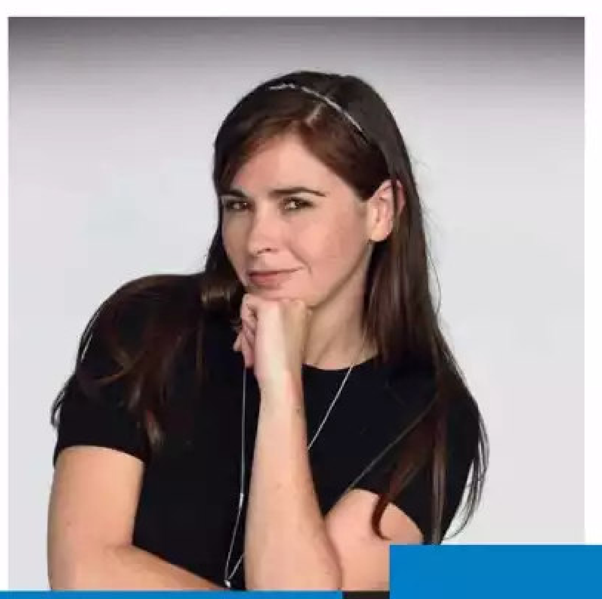


Photo : Christophe ABRAMOWITZ



Cuisine et Vins DE FRANCE
10, bd des Frères-Voisin,
92792 Issy-les-Moulineaux Cedex 9.
Tél. 01 41 46 88 88.
Internet : **www.cuisineetvinsdefrance.com**
E-mail rédaction : **cvfredac@gmc.tm.fr**
E-mail abonnements :
leserviceclient@magazines.fr
Pour joindre votre correspondant par e-mail :
initiale du prénom+nom+@gmc.tm.fr

Rédactrice en chef : **Sophie Menut**
Direction artistique : **Francis Seguin**
Service cuisine : **Pascale Mosnier (chef de service)**
Service vins : **Karine Valentin (chef de service)**
Secrétaire générale de la rédaction : **Claudia Renzo**
Secrétariat de rédaction : **Isabelle Yaouanc**
Maquette : **Sylvie Duval**
Assistante : **Carine Darmon Tél. 01 41 46 84 39**

Direction et édition
Directeur général délégué du Groupe Marie Claire : **Jean-Paul Lubot**
assisté de **Martine Le Gal**

Administrateur et directrice commerciale France et international : **Véronique Depéry-Savarit**
Publicité : **Tél. 01 41 46 84 35**
Directrice commerciale adjointe : **Ghislaine Dichy**
Directrice de clientèle : **Candice Quantin**
Chef de publicité : **Annabelle Comin**
Retenue d'espaces : **Rosine André**
Directrice marketing : **Émilie Brandely**
Service abonnements : **Anne-Laure Gras (directrice), Angéline Pastre, Isabel Rodulfo**
Marie-Claire Diffusion : **Jean-Luc Filegon (directeur de la diffusion France et export), David Belkowski (responsable produit)**
Chargée de communication : **Élisabeth Provost, Alice Charrier Tél. 01 41 46 87 72**
GMC Créative : **Isabelle Hadida (directrice) Tél. 01 41 46 87 92, Claire Mabire (directrice de clientèle) Tél. 01 41 46 88 30**
Site Internet : **Tél. 01 41 46 83 98 Amalric Poncet (directeur digital), Fanny Pommier**
GMC Connect : **Sabine Doutriaux (directrice), Steve Saleyron (directeur de publicité) Tél. 01 41 46 83 95**
Évènements et promotion : **Yvan Tran (directeur)**
Directeur copyright et diversification : **Thierry Lamarre, assisté de Yolande Boulanger Tél. 01 41 46 89 44 S. Kaim, M. Poli Tél. 01 41 46 88 07**
Boutique : **Laurence de Girardier, Béatrice Ferreira, Constance Louvet. Tél. 01 41 46 88 69**
Service Relations Abonnés : **Infos sur magazines.fr ou par courrier : Cuisine et Vins de France, 26 bis rue des Pommiers, CS 30075, 93501 Pantin ou par tél. au 01 84 888 222 ou par fax : 01 84 21 28 52 De l'étranger : (+33) 1 84 888 222 du lundi au samedi de 8 h à 20 h**
Fabrication : **Benoît Carlier (directeur), Manuelle Guillambert, tél. 01 41 46 88 28 Océane Rey (assistante), tél. 01 41 46 88 06**
Photogravure : **Alliage/Groupe Amalthéa**
Imprimerie : **Roto France Impression**
Imprimé en France / Printed in France

Directeur de la publication : **Arnaud de Contades**

Cuisine et Vins de France est édité par marie claire Album S.A. Capital 4 347 640 €.
Siège : 10, bd des Frères-Voisin, 92792 Issy-les-Moulineaux Cedex 9. Tél. 01 41 46 88 88.

Durée 65 ans du 2.02.55.
N° 552 062 770 R.C.S. Nanterre
Principal action. : Holding Évelyne Prouvost. SA.
Président : Évelyne Prouvost-Berry.
Directeur général : Arnaud de Contades.
Dépôt légal : 4e trimestre 2016.
Commission paritaire : 0417 K 85024.
N° ISSN : 0337-8810. Distribué par Transports Presse.
Cuisine et Vins de France est adhérent à l'ARPP.
Les marques et adresses figurant dans ces pages sont libres de toute publicité. TVA : 2,10 %
Abonnement France : 16,90 € (1 an) au lieu de 22,20 €, 29,90 € (2 ans) au lieu de 44,40 €.
Pour l'étranger, consultez le site magazines.fr

Audience mesurée par AUDIPRESSE



ACPM OJD

Votre courrier

FOIRES AUX VINS

Vous qui vous décarcassez à transmettre des jolies recettes avec des beaux produits, vous incitez vos lecteurs à aller acheter leurs vins en supermarchés. En même temps je vous comprends, c'est plus facile et ça tient moins de place. Mais ils sont OÙ les VRAIS cavistes ? Ceux qui ne se font pas rincer par les producteurs pour référencer les vins ? Ceux qui ne font pas croire que leur sélection est authentique et vient du cœur (simplement car, chez eux, c'est vrai) ? Ceux qui conseillent et qui ont la passion ? *Alexandra, Internet*

Alexandra, vous êtes tombée sur un numéro spécial foires aux vins, où effectivement les enseignes sont mises à l'honneur, c'est de saison ! Mais le reste de l'année, nous sélectionnons des vins vendus dans tous les circuits de distribution, y compris bien sûr les cavistes, dont nous reconnaissons l'excellent travail.



Lait ou crème ?

Existe-t-il une différence entre le lait et la crème de coco ? *Claude, Internet*

C'est un peu la même différence qu'entre lait et crème classiques (de vache). La crème de coco est plus riche en graisses et donc plus calorique (environ 300 kcal aux 100 g) que le lait de coco (environ 215 kcal aux 100 g), mais elle est plus onctueuse et lie d'autant mieux les sauces. Elle donne aussi un moelleux incomparable aux desserts. Elle est obtenue par réduction du lait de coco dont l'eau s'évapore, concentrant les saveurs, et donc les lipides.

Photos Thierry Legay



Information capitale

Les champignons de Paris viennent-ils de la région parisienne ? *Caroline, Internet*

Hélas, bien peu de ces délicieux champignons blancs sont encore cultivés autour de la ville dont ils tirent leur nom. Il ne reste que 6 champignonnières en région parisienne : dans le Val-d'Oise, dans l'Oise et les Yvelines. On en trouve encore également dans le Val de Loire, mais lorsque l'on sait que la Chine domine le marché avec 70 % de la production mondiale, le combat est difficile. Les champignons de Paris français cultivés traditionnellement sont néanmoins bien présents sur les marchés. Vérifiez la provenance, la qualité est toujours au rendez-vous.

LE BLANC LUI VA SI BIEN

Je fais souvent des réductions d'échalotes pour préparer des sauces. Faut-il utiliser un vin blanc particulier ? *Françoise, Libourne*

Choisissez un petit vin blanc, la longue cuisson de la réduction va altérer ses saveurs et les échalotes vont lui transmettre du sucre. Aussi une bouteille de sauvignon, par exemple (moins de 5 €), aura juste l'acidité nécessaire.

Écrivez-nous à : **Cuisine et Vins de France,**
10, bd des Frères-Voisin, 92792 Issy-les-Moulineaux Cedex 9
par e-mail : **cvfredac@gmc.tm.fr** ou via notre site internet : **www.cuisineetvinsdefrance.com**

À SAVOURER
DANS VOTRE PROCHAIN NUMÉRO
En kiosque dès le 10 novembre


Saumon de Norvège : infos et recettes


Marché de saison

Spécial fêtes !

Une semaine en cuisine




Bonshommes en pain d'épice


Beaux mariages avec un sauternes

Dégustation de champagnes



Châteauneuf-du-Pape



Mon carnet futé
- Envie de petits gâteaux
- Quésaco le poivre de Sichuan ?
- 1 produit, 10 recettes avec des marrons
- La rédaction a testé pour vous les mandolines



Cassegrain
Une autre idée du légume
SERVICEPLAN Suggestion de présentation.
"Ma Ratatouille à la Provençale,
cuisinée avec une pointe d'huile d'olive vierge extra.
Une véritable palette de saveurs !"
À DÉCOUVRIR
Cassegrain
Ratatouille
Cuisinée
À LA PROVENÇALE
Cassegrain
Aubergines
Cuisinées
À LA PROVENÇALE
Achetez en ligne sur www.cassegrain.com
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR


L'OR
ESPRESSO
PURES ORIGINES
PAPOUASIE
NOUVELLE-GUINÉE